叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 美国陆军烹饪学校使用的食(recipes Used In The Cooking Schools, U. S.) 000001

2. 美国陆军烹饪学校使用的食(recipes Used In The Cooking Schools, U. S.) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

美国陆军烹饪学校使用的食(Recipes Used in the Cooking Schools, U. S.)

[-] [nəʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

[ðə; ði] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] , [ˌhaɪfə'neɪʃn] [ænd; ənd][ʌn'juːʒuəl] ['spelɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst][hæz; həz]
The punctuation , hyphenation and unusual spelling of the original text has
这 标点 , 连字符 和 异常 拼写 的 这 原来的 文本 有
[biːn] [rɪ'teɪnd] [ɪn] [ðɪs] [træn'skrɪpʃ(ə)n] .
been retained in this transcription .
到过 保留 在 这 转录 .

本转录保留了原文的标点符号、连字符和不寻常的拼写。

[kə'rekʃn] [ɒv; əv][ə; eɪ][ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l]['erə(r)][ɪz][æz; əz]['nəʊtɪd][æt; ət][ðə; ði][end] .
Correction of a typographical error is as noted at the end .
更正 的 一个 印刷 错误 是 作为 著名的 在 这 结尾 .

文末已注明更正了一处印刷错误。

['resəpɪz]
Recipes
食谱

食谱

[juːst] [ɪn][ðə; ði]
used in the
用过的 在 这

用于

['kʊkɪŋ] [skuːlz] ,
Cooking Schools ,
烹饪 学校 ,

烹饪学校

[juː] . [es] . ['ɑːmi] .
U . S . ARMY .
U . S . 军队 .

美国陆军。

['wɒʃɪŋtən] :
WASHINGTON :
华盛顿 :

华盛顿:

['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] , - . [[θriː]]
GOVERNMENT PRINTING OFFICE , 1906 . [3]
政府 印刷 办公室 , - . [3]

政府印刷局，1906 年。[3]

['kɒntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[peɪdʒ] .

Page	**.**
页	.

页。

['taɪt(ə)l][peɪdʒ][wʌn]

Title	**page**	**1**
标题	页	1

标题页 1

['resəpɪz] .

RECIPES	**.**
食谱	.

食谱。

[su:ps] :

Soups	**:**
汤	:

汤类:

[bi:n] ['sɛvən]

Bean	**7**
豆	7

豆子 7

[bi:f] ['sɛvən]

Beef	**7**
牛肉	7

牛肉 7

['bu:jɒn; 'bu:jõ]['sɛvən]

Bouillon	**7**
布永	7

布永7

[pi:] ['sɛvən]

Pea	**7**
豌豆	7

豌豆7

[pə'teɪtəʊ][eit]

Potato	**8**
土豆	8

土豆 8

[raɪs] [eit]

Rice	**8**
米	8

米饭 8

['spæniʃ] [eit]

Spanish	**8**
西班牙语	8

西班牙语8

[tə'mɑ:təʊ] , [kri:m] [eit]

Tomato	**,**	**cream**	**8**
番茄	,	奶油	8

番茄，奶油 8

[tə'mɑ:təʊ][ænd; ənd] [kɔ:n] [naɪn]

Tomato	**and**	**corn**	**9**
番茄	和	玉米	9

番茄和玉米 9

['vedʒtəb(ə)l][naɪn]
Vegetable **9**
蔬菜 9

蔬菜9

[fɪʃ] [ænd; ənd]['ɔɪstə(r)z] :
Fish **and** **Oysters** **:**
鱼 和 牡蛎 :

鱼和牡蛎:

['kɒdfɪʃ] [bɔ:lz][naɪn]
Codfish **balls** **9**
鳕鱼 球 9

鳕鱼丸 9

['sæmən] , [bɔɪld] [naɪn]
Salmon **,** **boiled** **9**
三文鱼 , 煮沸 9

水煮鲑鱼 9

['sæmən] , [kri:md] , [ɒn][təʊst] [wɪð] [eg] [sɔ:s] -
Salmon **,** **creamed** **,** **on** **toast** **with** **egg** **sauce** **10**
三文鱼 , 奶油 , 在 吐司 和 蛋 酱 -

奶油鲑鱼吐司配鸡蛋酱 10

['sæmən] [krəu'kets] -
Salmon **croquettes** **10**
三文鱼 炸丸子 -

三文鱼丸子 10

['ɔɪstə(r)]['pɒtpaɪ] -
Oyster **potpie** **10**
牡蛎 馅饼 -

牡蛎馅饼 10

['sɔ:sɪz] :
Sauces **:**
酱汁 :

酱汁:

['ɑ:mi] -
Army **11**
军队 -

陆军11

['ɑ:mi] ['tʃɒklət] -
Army **chocolate** **11**
军队 巧克力 -

军用巧克力 11

[kri:m] -
Cream **11**
奶油 -

奶油 11

[eg] -
Egg **11**
蛋 -

鸡蛋 11

['spæniʃ] -
Spanish **11**
西班牙语 -

西班牙语11

[təˈmɑːtəʊ] , [fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [biːnz] -

Tomato	,	for	baked	beans	12
番茄	,	为了	烘焙	豆子	-

番茄，用于烤豆 12

[təˈmɑːtəʊ] , [kriːm] -

Tomato	,	cream	12
番茄	,	奶油	-

番茄，奶油 12

[waɪt] -

White	12
白色的	-

白色 12

[ˈgreivi] :

Gravies	:
肉汁	:

肉汁:

[braʊn] [ˈflaʊə(r)][fɔː(r); fə(r)] -

Browned	flour	for	12
棕色	面粉	为了	-

12人份的棕色面粉

[bɜːnt] [ˈʃʊgə(r)] -

Burnt	sugar	12
烧焦的	糖	-

焦糖 12

[kriːm] -

Cream	12
奶油	-

奶油 12

[miːts] : [[fɔːr]]

Meats	:	[	4	]
肉类	:	[	4	]

肉类：[4]

[ˈbeɪkən][ænd; ənd] [pɔːk] —

Bacon	and	Pork	—
熏肉	和	猪肉	—

培根和猪肉——

[ˈbeɪkən] -

Bacon	13
熏肉	-

培根 13

[ˈbeɪkən][ænd; ənd][ˈlɪvə(r)] -

Bacon	and	liver	13
熏肉	和	肝	-

培根和肝脏 13

[ˈbɒstən] [beɪkt] [pɔːk] [ænd; ənd] [biːnz] -

Boston	baked	pork	and	beans	13
波士顿	烘焙	猪肉	和	豆子	-

波士顿烤猪肉和豆子 13

[biːf] —

Beef	—
牛肉	—

牛肉-

[ə; eɪ][lɑː][məʊd] -
A la mode 13
一个 拉 模式 -

时尚13

[bɔɪld] -
Boiled 14
煮沸 -

煮熟的14

[bɔɪld] ([kɔːnd]) [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] -
Boiled (corned) and cabbage 14
煮沸 (咸) 和 卷心菜 -

煮熟的（腌制的）卷心菜 14

[krəu'kets] -
Croquettes 14
炸丸子 -

炸丸子 14

['frɪtəz] -
Fritters 14
油炸饼 -

油炸饼 14

[hæʃ] -
Hash 15
哈希 -

哈希值 15

[hɑːts] [stʌft] [wɪð] [bred] ['dresɪŋ] -
Hearts stuffed with bread dressing 15
红心 填充 和 面包 敷料 -

心形面包馅料 15

[ləʊf] -
Loaf 15
面包 -

面包 15

[rəʊst] -
Roast 15
烤 -

烤15

[steɪk] , [brɔɪld] -
Steak , broiled 16
牛排 , 烤制 -

烤牛排，16

[steɪk] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] -
Steak and onions 16
牛排 和 洋葱 -

牛排和洋葱 16

[stjuːd] -
Stewed 16
炖 -

炖煮16

[stjuː] [wɪð] ['dʌmplɪŋz] -
Stew with dumplings 17
炖 和 饺子 -

炖饺子 17

['tʃɪli] [kɒn]['kɑːrneɪ] -
Chili con carne 17
辣椒 康 肉 -

辣椒肉酱 17

- [diː] [voʊ] -
Crepinettes de veau 17
- 德 小牛肉 -

小牛肉馅饼 17

['hæmbɜːgə(r)] [steɪk] -
Hamburger steak 16
汉堡包 牛排 -

汉堡牛排 16

['mʌtn] ['pɒtpaɪ] -
Mutton potpie 18
羊肉 馅饼 -

羊肉馅饼 18

[pɒt] [rəʊst] -
Pot roast 18
锅 烤 -

炖牛肉 18

['vedʒtəb(ə)lz] :
Vegetables :
蔬菜 :

蔬菜:

[beɪkt] [biːnz] -
Baked beans 18
烘焙 豆子 -

烤豆 18

[pə'teɪtəʊz] —
Potatoes —
土豆 —

土豆——

[beɪkt] -
Baked 18
烘焙 -

烘焙18

[beɪkt] , [swiːt] , [ænd; ənd] ['æplz] -
Baked , sweet , and apples 19
烘焙 , 甜的 , 和 苹果 -

烤制的、甜的、苹果 19

[bɔːlz] -
Balls 19
球 -

球 19

[bɔɪld] -
Boiled 19
煮沸 -

煮熟的19

[kriːmd] -
Creamed 19
奶油 -

奶油19

['ɛsˌkɑːləpt] -
Escalloped 21
扇贝状的 -

扇贝状 21

[fraɪd] -
Fried 20
油煎 -

弗里德 20

['dʒɜːmən][fraɪd] -
German fried 20
德语 油煎 -

德国炸薯条 20

[ˌlaɪə'neɪz] -
Lyonnaise 20
里昂 -

里昂20

[mæʃt] -
Mashed 20
捣碎 -

20 份

['sæləd] -
Salad 20
沙拉 -

沙拉 20

[ˌsærə'təʊgə] -
Saratoga 21
萨拉托加 -

萨拉托加 21

[mʌʃ] — [[faɪv]]
Mush — [5]
蘑菇 — [5]

蘑菇—[5]

[fraɪd] -
Fried 21
油煎 -

弗里德 21

['ɪndiən] [kɔːn] [miːl] -
Indian corn meal 22
印度 玉米 一顿饭 -

印度玉米粉 22

[ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd] [tʃiːz] -
Macaroni and cheese 22
通心粉 和 奶酪 -

通心粉和奶酪 22

[bred] :
Bread :
面包 :

面包:

[kɔːn] - , -
Corn 22 , 23
玉米 - , -

玉米 22、23

['dresɪŋ] -
Dressing **23**
敷料 -

23号服装

[frentʃ] [təʊst] [ɔː(r)] [fraɪd] -
French **toast** **or** **fried** **23**
法语 吐司 或者 油煎 -

法式吐司或煎吐司 23

[raɪ] [ænd; ənd] ['greɪəm] -
Rye **and** **graham** **24**
黑麦 和 格雷厄姆 -

黑麦和格雷厄姆 24

['bɪskɪts] —
Biscuits **—**
饼干 —

饼干——

['ɪŋglɪʃ] [tiː] -
English **tea** **24**
英语 茶 -

英式茶 24

[fɔː(r); fə(r)] ['twenti] [men] -
For **twenty** **men** **24**
为了 二十 男人 -

二十个男人 24

[keɪks] —
Cakes **—**
蛋糕 —

蛋糕——

['bʌkwiːt] -
Buckwheat **24**
荞麦 -

荞麦 24

[njuː] ['ɪŋglənd] [kɔːn] ['dʒɒni] -
New **England** **corn** **johnny** **25**
新的 英格兰 玉米 约翰尼 -

新英格兰玉米约翰尼 25

[waɪt] - [bred] ['bætə(r)] -
White **-** **bread** **batter** **25**
白色的 - 面包 连击 -

白面包面糊 25

['mʌfɪn] —
Muffins **—**
松饼 —

松饼——

[kɔːn] [miːl] -
Corn **meal** **25**
玉米 一顿饭 -

玉米粉 25

['greɪəm] [dʒemz] -
Graham **gems** **25**
格雷厄姆 宝石 -

格雷厄姆宝石 25

[hɒt] -

Hot	**26**
热的	-

热门26

['pʊdɪŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Puddings	**,**	**etc**	**.**
布丁	,	ETC	.

布丁等。

['æp(ə)l] -

Apple	**26**
苹果	-

苹果 26

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] -

Apple	**dumplings**	**26**
苹果	饺子	-

苹果饺子 26

['æp(ə)l] ['frɪtəz] -

Apple	**fritters**	**26**
苹果	油炸饼	-

苹果油条 26

['æp(ə)l][rəʊl] -

Apple	**roll**	**26**
苹果	卷	-

苹果卷 26

['æp(ə)l] [stjuːd] [ɔː(r)]['æp(ə)l] [sɔːs] -

Apple	**stewed**	**or**	**apple**	**sauce**	**27**
苹果	炖	或者	苹果	酱	-

炖苹果或苹果酱 27

['kɔːnstɑːtʃ] -

Cornstarch	**27**
玉米淀粉	-

玉米淀粉 27

['krækə(r)] -

Cracker	**27**
饼干	-

27号饼干

['kʌstəd] -

Custard	**28**
蛋奶冻	-

卡仕达酱 28

['kʌstəd] [bred] -

Custard	**bread**	**28**
蛋奶冻	面包	-

蛋奶面包 28

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] -

English	**plum**	**28**
英语	李子	-

英国李子 28

[fruːt] -

Fruit	**28**
水果	-

水果28

[piːtʃ] -
Peach **29**
桃 -

桃子 29

[piːtʃ] ['frɪtəz] -
Peach **fritters** **29**
桃 油炸饼 -

桃子油条 29

[plʌm] -
Plum **29**
李子 -

李子 29

[raɪs] -
Rice **30**
米 -

米饭 30

[ˌtæpi'əʊkə] -
Tapioca **30**
木薯 -

木薯粉 30

[sɔːs] : [[sɪks]]
Sauce **:** **[** **6** **]**
酱 : [6]

酱汁：[6]

[fɔː(r); fə(r)]['æp(ə)l] ['frɪtəz] -
For **apple** **fritters** **30**
为了 苹果 油炸饼 -

苹果油条 30

['brændi] -
Brandy **31**
白兰地 -

白兰地 31

[dɪ'zɜːts] :
Desserts **:**
甜点 :

甜点：

[keɪks] —
Cakes **—**
蛋糕 —

蛋糕——

['dʒɪndʒə(r)] -
Ginger **31**
姜 -

姜31

['grɪdl] -
Griddle **31**
烤盘 -

烤盘 31

[raɪs] -
Rice **32**
米 -

米饭 32

['dʒɪndʒə(r)][snæps] -

Ginger	snaps	31
姜	快照	-

姜饼 31

[aɪs] [kriːm] , [tʃiːp] -

Ice	cream	,	cheap	32
冰	奶油	,	便宜的	-

冰淇淋，便宜 32

['lemən] ['ʃɜːbət] -

Lemon	sherbet	32
柠檬	雪葩	-

柠檬雪葩 32

['ɒrɪndʒ] ['ʃɜːbət] -

Orange	sherbet	33
橙子	雪葩	-

橙子雪葩 33

[paɪ] —

Pie	—
馅饼	—

馅饼-

['æp(ə)l] -

Apple	33
苹果	-

苹果33

['pʌmpkɪn] -

Pumpkin	33
南瓜	-

南瓜33

[pruːnz] , [stjuːd] -

Prunes	,	stewed	34
西梅	,	炖	-

炖西梅 34

['kɒfi] :

Coffee	:
咖啡	:

咖啡:

['pɑːti] -

Party	34
派对	-

第34党

['soʊldʒərz] - [['sɛvən]]

Soldier's	34	[	7	]
士兵的	-	[	7	]

士兵的 34[7]

['resəpɪz] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ]

RECIPES	USED	IN	THE	COOKING
食谱	用过的	在	这	烹饪

烹饪中使用的食谱

[skuːl] , [juː] . [es] . ['ɑːmi] .

SCHOOL	,	U	.	S	.	ARMY	.
学校	,	U	.	S	.	军队	.

美国陆军学校。

[suːps] .
SOUPS .
汤 .

汤类。

[biːn] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Bean soup (for 20 men) .
豆 汤 (为了 - 男人) .

豆汤（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [biːnz] [ænd; ənd] [səʊk] [ˌəʊvəˈnaɪt] [ɪn] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] .
Take 3 pounds beans and soak overnight in about 2 quarts of water .
拿 3 磅 豆子 和 浸泡 过夜 在 关于 2 夸脱 的 水 .

取3磅豆子，用约2夸脱水浸泡过夜。

[wen] [ˈredi] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [suːp] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let]
When ready to make the soup add 2 quarts of boiling water and let
什么时候 准备好 到 制作 这 汤 添加 2 夸脱 的 沸腾 水 和 让
[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊəz] ,
boil for about 2 hours ,
熬 为了 关于 2 小时 ,

准备煮汤时，加入2夸脱沸水，煮约2小时。

[ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] .
or till done .
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ¼ [paʊnd] [faɪn] [tʃɒpt] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] [tuː; tə] [teɪst]
Add ¼ pound fine chopped onions and season with salt and pepper to taste
添加 ¼ 磅 美好的 切碎 洋葱 和 季节 和 盐 和 胡椒 到 品尝
.
:
.

加入 1/4 磅切碎的洋葱，并根据口味用盐和胡椒粉调味。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kɑːləndɚ] .
Strain thru a collander .
拉紧 通过 一个 漏勺 .

用滤网过滤。

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ðen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈredi] [tuː; tə] [sɜːv] .
Put on the stove and let come to a boil , then it is ready to serve .
放 在 这 火炉 和 让 来 到 一个 熬 , 然后 它 是 准备好 到 服务 .

放在炉子上煮沸，即可食用。

[biːf] [stɒk] .
Beef stock .
牛肉 库存 .

牛肉高汤。

[sɪˈlekt] [biːf] [bəʊnz] [ænd; ənd] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] [nɒt] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˈeni] [ˈspeʃ(ə)l] [ˈpɜːpəs] ,
Select beef bones and pieces of meat not used for any special purpose ,
选择 牛肉 骨头 和 件 的 肉 不是 用过的 为了 任何 特别的 目的 ,

挑选未用于特殊用途的牛骨和牛肉块，

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈbɔɪlə(r)] [ɒv; əv] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [stænd] [ɒn] [bæk] [ɒv; əv] [stəʊv] [ænd; ənd] [let]
place in a boiler of cold water , and stand on back of stove and let
地方 在 一个 锅炉 的 寒冷的 水 , 和 站立 在 后退 的 火炉 和 让
[ˈsɪmə(r)] .
simmer .
煨 .

放入装有冷水的锅中，放在炉灶后面慢炖。

[æt; ət][end][ɒv; əv][ə'baʊt][sɪks] ['aʊəz] [streɪn]['ɪntuː][ə'nʌðə(r)]['ves(ə)l][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] ['redi]

At	end	of	about	6	hours	strain	into	another	vessel	and	it	is	then	ready
在	结尾	的	关于	6	小时	拉紧	进入	其他	血管	和	它	是	然后	准备好

[fɔː(r); fə(r)][juːz] .

for	use	.
为了	使用	.

大约6小时后，将液体过滤到另一个容器中，即可使用。

['buːjɒn; 'buːjõ] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Bouillon	soup	(	for	20	men	)	.
布永	汤	(	为了	-	男人	)	.

肉汤（20人份）。

[teɪk] [faɪv] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , [pʊt][ɒn][stəʊv][ænd; ənd][let] [kʌm] [tuː; tə][bɔɪl] ;

Take	5	quarts	beef	stock	,	put	on	stove	and	let	come	to	boil	;
拿	5	夸脱	牛肉	库存	,	放	在	火炉	和	让	来	到	熬	;

取5夸脱牛肉高汤，放在炉子上煮沸;

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['ʌnjən] , [tʃɒpt] [faɪn] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

add	1	onion	,	chopped	fine	,	salt	and	pepper	to	taste	.
添加	1	洋葱	,	切碎	美好的	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加入1个切碎的洋葱，以及适量的盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [faɪn]['streɪnə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] “

Add	2	tablespoonfuls	burnt	sugar	and	strain	thru	fine	strainer	and	serve	“
添加	2	汤匙	烧焦的	糖	和	拉紧	通过	美好的	滤网	和	服务	“

[ɪn] ['krəʊt(ə)n] .

en	crotons	.
英文	巴豆	.

加入 2 汤匙焦糖，用细筛过滤，然后切成面包丁食用。

” [piː] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

”	Pea	soup	(	for	20	men	)	.
”	豌豆	汤	(	为了	-	男人	)	.

“豌豆汤（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['piːz] , [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [wʌn][kæn; kən]

Take	2	quarts	peas	,	3	quarts	of	water	,	salt	and	pepper	,	1	can
拿	2	夸脱	豌豆	,	3	夸脱	的	水	,	盐	和	胡椒	,	1	能

[ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] , ['ʌnjənz] .

evaporated	cream	,	onions	.
蒸发	奶油	,	洋葱	.

取 2 夸脱豌豆、3 夸脱水、盐和胡椒粉、1 罐淡奶油、洋葱。

[bɔɪl] ['piːz] [ʌn'tɪl] [spft] , [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kɑːləndɝ] .

Boil	peas	until	soft	,	and	strain	thru	a	collander	.
熬	豌豆	直到	柔软的	,	和	拉紧	通过	一个	漏勺	.

将豌豆煮至软烂，然后用滤网沥干水分。

[slaɪs][ænd; ənd][fraɪ] [[eit]]

Slice	and	fry	[	8	]
片	和	炒	[	8	]

切片煎炸[8]

[ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː]['ʌnjənz] [ɪn] [braʊn] [griːs] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

2	or	3	onions	in	brown	grease	until	brown	.
2	或者	3	洋葱	在	棕色的	润滑脂	直到	棕色的	.

将2或3个洋葱用棕色油脂煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] , ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [biːf] [stɒk] [tuː; tə][ðə; ði] [piː] [suːp] .

Add	cream	,	onions	,	and	beef	stock	to	the	pea	soup	.
添加	奶油	,	洋葱	,	和	牛肉	库存	到	这	豌豆	汤	.

在豌豆汤中加入奶油、洋葱和牛肉汤。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

Salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[raɪs] [suːp] .

Rice	**soup**	**.**
米	汤	.

米汤。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] [raɪs] , [faɪv]['gælənz] [biːf] [stɒk] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

Take	**4**	**pounds**	**rice**	**,**	**5**	**gallons**	**beef**	**stock**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
拿	4	磅	米	,	5	加仑	牛肉	库存	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

取4磅大米，5加仑牛肉汤，适量盐和胡椒粉。

[bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][fɔːr] ['aʊəz] .

Boil	**for**	**4**	**hours**	**.**
熬	为了	4	小时	.

煮沸4小时。

[pə'teɪtəʊ] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Potato	**soup**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
土豆	汤	(	为了	-	男人	)	.

土豆汤（20人份）。

[teɪk] - [ɔː(r)] - [pə'teɪtəʊz] , [bɔɪl] , [mæʃ] ,

Take	**10**	**or**	**12**	**potatoes**	**,**	**boil**	**,**	**mash**	**,**
拿	-	或者	-	土豆	,	熬	,	捣碎	,

取10或12个土豆，煮熟，捣成泥，

[ænd; ənd][mɪks][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] .

and	**mix**	**them**	**with**	**a**	**quart**	**of**	**boiling**	**milk**	**or**	**cream**	**.**
和	混合	他们	和	一个	夸脱	的	沸腾	牛奶	或者	奶油	.

将它们与一夸脱沸腾的牛奶或奶油混合。

[hæv; həv][ə; eɪ] [wel] - ['siːz(ə)nd] [suːp] [stɒk] ['redi] , [meɪd] [wɪð] [biːf] [ænd; ənd] [viːl] [bəʊnz] [ænd; ənd]

Have	**a**	**well**	**-**	**seasoned**	**soup**	**stock**	**ready**	**,**	**made**	**with**	**beef**	**and**	**veal**	**bones**	**and**
有	一个	出色地	-	经验丰富的	汤	库存	准备好	,	制成	和	牛肉	和	小牛肉	骨头	和

[ðə; ði]['juːʒuəl]['vedʒtəb(ə)lz] .

the	**usual**	**vegetables**	**.**
这	通常	蔬菜	.

准备好用牛骨、小牛肉骨和常用蔬菜熬制的浓郁汤底。

[hæm] [bəʊnz] [kæn; kən]['ɔːlsəʊ][biː; bi] [juːst] .

Ham	**bones**	**can**	**also**	**be**	**used**	**.**
火腿	骨头	能	还	是	用过的	.

也可以使用火腿骨。

['slaɪtli] ['θɪkən] [ˌaɪ 'tiː] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [wɪtʃ] [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][frɒm; frəm]['set(ə)lɪŋ][tuː; tə]

Slightly	**thicken**	**it**	**while**	**boiling**	**,**	**which**	**will**	**prevent**	**the**	**potatoes**	**from**	**settling**	**to**
轻微地	加厚	它	尽管	沸腾	,	哪个	将要	防止	这	土豆	从	安顿	到

[ðə; ði] ['bɒtəm] .

the	**bottom**	**.**
这	底部	.

煮的时候稍微收浓一些，这样可以防止土豆沉到锅底。

[mɪks][fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ðɪs] [stɒk] [wɪð] [ðə; ði][pə'teɪtəʊ] [kriːm] , [streɪn] [ɔːl] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wel] ;

Mix	**4**	**quarts**	**of**	**this**	**stock**	**with**	**the**	**potato**	**cream**	**,**	**strain**	**all**	**,**	**and**	**season**	**well**	**;**
混合	4	夸脱	的	这	库存	和	这	土豆	奶油	,	拉紧	全部	,	和	季节	出色地	;

将 4 夸脱这种高汤与土豆泥混合，全部过滤，并充分调味；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [kiːp] [hɒt] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] .

add	a	sprinkling	of	parsley	and	keep	hot	without	boiling	.
添加	一个	洒	的	香菜	和	保持	热的	没有	沸腾	.

撒上少许欧芹碎，保温但不要煮沸。

[kɒst] [ɒv; əv]['sɛvən] [kwɔːts] , - [sents] .

Cost	of	7	quarts	,	40	cents	.
成本	的	7	夸脱	,	-	分	.

7夸脱的价格是40美分。

['spæniʃ] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Spanish	soup	(	for	20	men	)	.
西班牙语	汤	(	为了	-	男人	)	.

西班牙汤（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , [wʌn][kæn; kən][tə'mɑːtəʊz] , [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] [faɪn] ,

Take	4	quarts	beef	stock	,	1	can	tomatoes	,	2	medium	-	sized	onions	chopped	fine	,
拿	4	夸脱	牛肉	库存	,	1	能	西红柿	,	2	中等的	-	尺寸	洋葱	切碎	美好的	,

取4夸脱牛肉高汤，1罐西红柿，2个切碎的中等大小的洋葱，

[ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['tʃɪli] ['pepəz] [tʃɒpt] [faɪn] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ['pepə(r)] ;

2	or	3	chili	peppers	chopped	fine	,	a	little	Cayenne	pepper	;
2	或者	3	辣椒	辣椒	切碎	美好的	,	一个	小的	辣椒	胡椒	;

2 或 3 个辣椒切碎，少许卡宴辣椒粉；

[pʊt] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [ɔː(r)] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [wʌn]['aʊə(r)] .

put	on	stove	and	let	boil	or	simmer	for	about	1	hour	.
放	在	火炉	和	让	熬	或者	煨	为了	关于	1	小时	.

放在炉子上煮沸或小火慢炖约1小时。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [kiːp] [hɒt] [tɪl] [sɜːvd] .

Season	with	salt	to	taste	and	keep	hot	till	served	.
季节	和	盐	到	品尝	和	保持	热的	直到	服务	.

根据口味加盐调味，并保温至上桌。

[nəʊ] ['θɪkənɪŋ] [ɪn] ['eni] [suːps] .

No	thickening	in	any	soups	.
不	增稠	在	任何	汤	.

汤里不加任何增稠剂。

[streɪn] [ðɪs] [suːp] [ɔː(r)][nɒt][æz; əz][dɪ'zaɪəd] .

Strain	this	soup	or	not	as	desired	.
拉紧	这	汤	或者	不是	作为	想要的	.

根据个人喜好，可以将汤过滤一下，也可以不过滤。

[kriːm] [tə'mɑːtəʊ] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Cream	tomato	soup	(	for	20	men	)	.
奶油	番茄	汤	(	为了	-	男人	)	.

奶油番茄汤（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , [ˌtuː'tuː][kænz][tə'mɑːtəʊz] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] [faɪn] ,

Take	2	quarts	beef	stock	,	2	cans	tomatoes	,	2	ounces	onions	chopped	fine	,
拿	2	夸脱	牛肉	库存	,	2	罐头	西红柿	,	2	盎司	洋葱	切碎	美好的	,

取2夸脱牛肉高汤、2罐西红柿、2盎司切碎的洋葱，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

2	ounces	sugar	,	salt	and	pepper	to	taste	.
2	盎司	糖	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

2盎司糖，盐和胡椒粉适量。

[let] [bɔɪl] [ə'baʊt] [wʌn]['aʊə(r)] .
Let boil about 1 hour .
让 熬 关于 1 小时 .

煮沸约1小时。

[wen] [kʊkt] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kɑːləndɚ] .
When cooked strain thru a collander .
什么时候 煮熟 拉紧 通过 一个 漏勺 .

煮熟后用漏勺沥干水分。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kæn; kən][ɒv; əv] [kriːm] : [ðen] [sɜːv] . [[naɪn]]
Just before serving add ½ can of cream : then serve . [9]
只是 前 服务 添加 ½ 能 的 奶油 : 然后 服务 . [9]

上菜前加入半罐奶油，然后即可上菜。[9]

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] .
Vegetable soup .
蔬菜 汤 .

蔬菜汤。

[wʌn] - [hɑːf]['bɔɪlərˌfʊl] ['kæbɪdʒ] ([ˌtuː'tuː] [hedz]) [tʃɒpt] ; [pə'teɪtəʊz] , [θriː] [paʊndz] , [rɔː] , [tʃɒpt]
One - half boilerful cabbage (2 heads) chopped ; potatoes , 3 pounds , raw , chopped
一 - 一半 锅炉 卷心菜 (2 头部) 切碎 ; 土豆 , 3 磅 , 生的 , 切碎
; [θriː] [paʊndz] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] ;
; 3 pounds chopped onions ;
; 3 磅 切碎 洋葱 ;

半锅卷心菜（2个）切碎；土豆3磅，生的，切碎；洋葱3磅，切碎；

[ˌtuː'tuː][kænz][tə'mɑːtəʊz] ; [ænd; ənd][wʌn] [paʊnd] [raɪs] .
2 cans tomatoes ; and 1 pound rice .
2 罐头 西红柿 ; 和 1 磅 米 .

2罐西红柿；1磅大米。

[pʊt][ɪn] [wɪð] [biːf] [stɒk] [ænd; ənd] [kʊk] [nɒt] [les] [ðæn; ðən][fɔːr] ['aʊəz] .
Put in with beef stock and cook not less than 4 hours .
放 在 和 牛肉 库存 和 厨师 不是 较少的 比 4 小时 .

加入牛肉高汤，炖煮不少于 4 小时。

['θɪkənɪŋ] (['flaʊə(r)]) , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
Thickening (flour) , salt and pepper to taste .
增稠 (面粉) , 盐 和 胡椒 到 品尝 .

增稠剂（面粉）、盐和胡椒粉适量。

[kɔːn] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] [suːp] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Corn and tomato soup (for 15 men) .
玉米 和 番茄 汤 (为了 - 男人) .

玉米番茄汤（15人份）。

[teɪk] [wʌn] [kwɔːt] [griːn] [kɔːn] , [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][kɒb] ; [wʌn] [kwɔːt] [tə'mɑːtəʊz] , [kʌt] [smɔːl] ;
Take 1 quart green corn , cut off the cob ; 1 quart tomatoes , cut small ;
拿 1 夸脱 绿色的 玉米 , 切 离开 这 玉米 ; 1 夸脱 西红柿 , 切 小的 ;

取1夸脱青玉米，切下玉米粒；取1夸脱西红柿，切成小块；

[wʌn][paɪnt][mɪkst]['vedʒtəb(ə)lz] , [kʌt] [smɔːl] ; [ɪn][faɪv] [kwɔːts] ['siːz(ə)nd] [biːf] [stɒk] .
1 pint mixt vegetables , cut small ; in 5 quarts seasoned beef stock .
1 品脱 混合 蔬菜 , 切 小的 ; 在 5 夸脱 经验丰富的 牛肉 库存 .

1 品脱什锦蔬菜，切成小块；放入 5 夸脱调味牛肉汤中。

[bɔɪl] [ʌp][ænd; ənd]['siːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] .
Boil up and season to taste .
熬 向上 和 季节 到 品尝 .

煮沸后根据口味调味。

[kɒst] [ɒv; əv]['sɛvən] [kwɔ:ts] , - [sents] .

Cost	**of**	**7**	**quarts**	**,**	**40**	**cents**	**.**
成本	的	7	夸脱	,	-	分	.

7夸脱的价格是40美分。

[fɪʃ] [ænd; ənd] ['ɔɪstə(r)z] .

FISH	**AND**	**OYSTERS**	**.**
鱼	和	牡蛎	.

鱼和牡蛎。

['kɒdfɪʃ] [bɔ:lz] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Codfish	**balls**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
鳕鱼	球	(	为了	-	男人	)	.

鳕鱼丸（20人份）。

[teɪk] [θri:] [paʊndz] ['kɒdfɪʃ] , [pʊt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [səʊk] [ˌəʊvə'naɪt] [bɪ'fɔ:(r)] ['bi:ɪŋ] [ju:st] .

Take	**3**	**pounds**	**codfish**	**,**	**put**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**soak**	**overnight**	**before**	**being**	**used**	**.**
拿	3	磅	鳕鱼	,	放	在	寒冷的	水	和	浸泡	过夜	前	存在	用过的	.

取3磅鳕鱼，放入冷水中浸泡过夜后再使用。

[pʊt] [ɪn] ['bɔɪlə(r)] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [wɪð] [ə'baʊt] [θri:] [kwɔ:ts] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] ½ ['aʊə(r)] .

Put	**in**	**boiler**	**the**	**codfish**	**with**	**about**	**3**	**quarts**	**cold**	**water**	**and**	**let**	**boil**	**½**	**hour**	**.**
放	在	锅炉	这	鳕鱼	和	关于	3	夸脱	寒冷的	水	和	让	熬	½	小时	.

将鳕鱼放入锅中，加入约 3 夸脱冷水，煮半小时。

[dreɪn] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['kɒdfɪʃ] [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [bəʊnz] , [ɔ:(r)] [mi:t] [frɒm; frəm]

Drain	**the**	**water**	**from**	**the**	**codfish**	**and**	**pick**	**out**	**bones**	**,**	**or**	**meat**	**from**
流走	这	水	从	这	鳕鱼	和	挑选	出去	骨头	,	或者	肉	从

[bəʊnz] .

bones	**.**
骨头	.

将鳕鱼中的水沥干，然后挑出鱼刺或鱼肉。

[rʌn] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [hæʃ] [mə'ʃi:n] .

Run	**it**	**thru**	**hash**	**machine**	**.**
跑步	它	通过	哈希	机器	.

把它输入哈希机运行。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [rʌn] [θru:] [hæʃ] [mə'ʃi:n] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['pepə(r)] , ['pɑ:sli] ,

Take	**5**	**pounds**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**,**	**run**	**thru**	**hash**	**machine**	**;**	**add**	**pepper**	**,**	**parsley**	**,**
拿	5	磅	寒冷的	煮沸	土豆	,	跑步	通过	哈希	机器	;	添加	胡椒	,	香菜	,

[ænd; ənd] ['si:zənɪŋ] .

and	**seasoning**	**.**
和	调料	.

取 5 磅冷煮土豆，用土豆泥机搅碎；加入胡椒粉、欧芹和调味料。

[wɜ:k] [ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ɔ:l] [wel] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] ['ɪntu:] [ˌtu:'tu:] - [aʊns] [bɔ:lz] .

Work	**the**	**ingredients**	**all**	**well**	**together**	**and**	**roll**	**into**	**2**	**-**	**ounce**	**balls**	**.**
工作	这	原料	全部出色地		一起	和	卷	进入	2	-	盎司	球	.

将所有材料充分混合，揉成 2 盎司的小球。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bætə(r)] [ɒv; əv] [ˌtu:'tu:] [egz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] .

Make	**a**	**batter**	**of**	**2**	**eggs**	**and**	**a**	**little**	**milk**	**.**
制作	一个	连击	的	2	鸡蛋	和	一个	小的	牛奶	.

用2个鸡蛋和少许牛奶调成面糊。

[dɪp] [ðə; ði] [bɔ:lz] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['bætə(r)] , [ðen] ['ɪntu:] ['krækə(r)] [dʌst] ,

Dip	**the**	**balls**	**into**	**the**	**batter**	**,**	**then**	**into**	**cracker**	**dust**	**,**
蘸	这	球	进入	这	连击	,	然后	进入	饼干	灰尘	,

将球蘸上糊，再蘸上饼干碎。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɒt] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːd] [tɪl] [naɪs] [braʊn] ['kʌlə(r)] .

and	fry	in	hot	boiling	lard	till	nice	brown	color	.
和	炒	在	热的	沸腾	猪油	直到	好的	棕色的	颜色	.

用滚烫的猪油煎至金黄色。

[sɜːv] [hɒt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

[bɔɪld] ['sæmən] .

Boiled	Salmon	.
煮沸	三文鱼	.

水煮鲑鱼。

[pʊt][faɪv][kænz]['sæmən] , ['əʊpən] , [ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] ,

Put	5	cans	salmon	,	open	,	in	pan	of	hot	water	,
放	5	罐头	三文鱼	,	打开	,	在	平底锅	的	热的	水	,

将5罐打开的鲑鱼罐头放入装有热水的锅中，

[ænd; ənd][let] [rɪ'meɪn] [ɒn] [stəʊv] [tɪl] ['hiːtɪd] [θruː] .

and	let	remain	on	stove	till	heated	thru	.
和	让	保持	在	火炉	直到	加热	通过	.

放在炉子上继续加热至完全热透。

[meɪk] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [ɒv; əv][θriː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , [wʌn][kæn; kən] [ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] , [sɔːlt]

Make	a	cream	sauce	of	3	quarts	beef	stock	,	1	can	evaporated	cream	,	salt
制作	一个	奶油	酱	的	3	夸脱	牛肉	库存	,	1	能	蒸发	奶油	,	盐

[ænd; ənd] [-]

and	[	10	]
和	[	-	]

用 3 夸脱牛肉汤、1 罐淡奶油、盐和[10]制作奶油酱。

['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['pɑːsli] [tuː; tə] [teɪst] .

pepper	,	and	parsley	to	taste	.
胡椒	,	和	香菜	到	品尝	.

根据口味加入胡椒粉和欧芹。

[pʊt][ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd][let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Put	on	stove	and	let	come	to	a	boil	.
放	在	火炉	和	让	来	到	一个	熬	.

放在炉子上煮沸。

[mɪks] ½ [paʊnd] [waɪt] ['flaʊə(r)][ɪn][wʌn][paɪnt]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)] .

Mix	½	pound	white	flour	in	1	pint	water	and	thicken	the	mixture	.
混合	½	磅	白色的	面粉	在	1	品脱	水	和	加厚	这	混合物	.

将半磅白面粉与一品脱水混合，煮至浓稠。

[tɜːn] [ðə; ðɪ] ['sæmən] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['plætə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd]

Turn	the	salmon	out	on	a	large	platter	and	pour	over	the	white	sauce	and
转动	这	三文鱼	出去	在	一个	大的	拼盘	和	倒	超过	这	白色的	酱	和

[sɜːv] [hɒt] .

serve	hot	.
服务	热的	.

将三文鱼翻面放在大盘子上，淋上白酱，趁热食用。

[kæn; kən]['aɪðə(r)][biː; bi] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] [ɔː(r)][nɒt] .

Can	either	be	served	on	toast	or	not	.
能	任何一个	是	服务	在	吐司	或者	不是	.

可以配吐司食用，也可以不配。

[kriːmd] ['sæmən] [ɒn] [təʊst] [wɪð] [eg] [sɔːs] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Creamed salmon on toast with egg sauce (for 20 men) .
奶油 三文鱼 在 吐司 和 蛋 酱 (为了 - 男人) .

奶油三文鱼吐司配鸡蛋酱（20人份）。

[meɪk] [kriːm] [sɔːs] , ['ædɪŋ] [egz] .
Make cream sauce , adding eggs .
制作 奶油 酱 , 添加 鸡蛋 .

制作奶油酱，加入鸡蛋。

[teɪk] [faɪv] [kænz] ['sæmən] ,
Take 5 cans salmon ,
拿 5 罐头 三文鱼 ,

取5罐鲑鱼，

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [kænz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['ves(ə)l] [wɪð] [ə'baʊt] [wʌn] [paɪnt] [biːf] [stɒk] [ænd; ənd] [let]
remove from cans and put in vessel with about 1 pint beef stock and let
消除 从 罐头 和 放 在 血管 和 关于 1 品脱 牛肉 库存 和 让
[kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
come to a boil .
来 到 一个 熬 .

从罐头中取出，放入容器中，加入约 1 品脱牛肉汤，煮沸。

[meɪk] [æn; ən] [eg] [sɔːs] : [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] ,
Make an egg sauce : 2 quarts beef stock ,
制作 一个 蛋 酱 : 2 夸脱 牛肉 库存 ,

制作蛋酱：2夸脱牛肉高汤，

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] ([wʌn] [kæn; kən] [ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] [meɪks] ½ ['gælən] [mɪlk]) .
1 quart milk (1 can evaporated cream makes ½ gallon milk) .
1 夸脱 牛奶 (1 能 蒸发 奶油 制作 ½ 加仑 牛奶) .

1 夸脱牛奶（1 罐淡奶油可制成 ½ 加仑牛奶）。

['θɪkən] [wɪð] ¼ [paʊnd] ['flaʊə(r)] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [set] [ɒn] [stəʊv] ,
Thicken with ¼ pound flour , season with salt and pepper , set on stove ,
加厚 和 ¼ 磅 面粉 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 放 在 火炉 ,

加入1/4磅面粉勾芡，用盐和胡椒调味，放在炉子上煮。

[let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðen] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
let come to a boil and it is then ready for use .
让 来 到 一个 熬 和 它 是 然后 准备好 为了 使用 .

煮沸后即可使用。

[eg] [sɔːs] : [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [tʃɒpt] [faɪn] ; [təʊst] [sʌm; səm] [steɪl] [bred] [ˌtuː'tuː]
Egg sauce : Add 4 hard - boiled eggs , chopped fine ; toast some stale bread 2
蛋 酱 : 添加 4 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 切碎 美好的 ; 吐司 一些 陈旧 面包 2
[ɔː(r)] [θriː] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] ,
or 3 inches square ,
或者 3 英寸 正方形 ,

蛋酱：加入4个切碎的煮鸡蛋；烤一些2到3英寸见方的隔夜面包，

[leɪ] ['niːtli] [ɒn] [ə; eɪ] [dɪʃ] .
lay neatly on a dish .
躺 整齐地 在 一个 盘子 .

整齐地摆放在盘子上。

[pʊt] [ðə; ði] ['sæmən] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [təʊst] , [pɔː(r)] [sɔːs] ['əʊvə(r)] , [ðen] [sɜːv] .
Put the salmon on top of toast , pour sauce over , then serve .
放 这 三文鱼 在 顶部 的 吐司 , 倒 酱 超过 , 然后 服务 .

将三文鱼放在吐司上，淋上酱汁，即可食用。

['gɑːnɪʃ] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Garnish **if** **desired** **.**
装饰 如果 想要的 .

根据个人喜好添加装饰。

['sæmən] [krəu'kets] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Salmon **croquettes** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
三文鱼 炸丸子 (为了 - 男人) .

鲑鱼炸丸子（20人份）。

[teɪk] [fɔːr][kænz]['sæmən] , [fɔːr] [paʊndz] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [ˌtuː'tuː] [egz] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt]
Take **4** **cans** **salmon** **,** **4** **pounds** **cold** **boiled** **potatoes** **,** **2** **eggs** **,** **season** **with** **salt**
拿 4 罐头 三文鱼 , 4 磅 寒冷的 煮沸 土豆 , 2 鸡蛋 , 季节 和 盐
[ænd; ənd]['pepə(r)] .
and **pepper** **.**
和 胡椒 .

取4罐鲑鱼、4磅冷煮土豆、2个鸡蛋，用盐和胡椒粉调味。

[graɪnd] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] .
Grind **thru** **hash** **machine** **.**
研磨 通过 哈希 机器 .

用哈希机研磨。

[rəʊl]['ɪntuː] [keɪks] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtə(r)] , [laɪk] ['bɪskɪts] .
Roll **into** **cakes** **about** **2** **inches** **in** **diameter** **,** **like** **biscuits** **.**
卷 进入 蛋糕 关于 2 英寸 在 直径 , 喜欢 饼干 .

擀成直径约 2 英寸的小饼，像饼干一样。

[meɪk] [æn; ən] [eg] ['bætə(r)][pv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] .
Make **an** **egg** **batter** **of** **2** **eggs** **and** **a** **little** **milk** **.**
制作 一个 蛋 连击 的 2 鸡蛋 和 一个 小的 牛奶 .

用2个鸡蛋和少许牛奶调成蛋液。

[dɪp] [iːtʃ] ['sæmən] [bɔːl]['ɪntuː][ðə; ði]['bætə(r)][ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː]['krækə(r)] [dʌst] .
Dip **each** **salmon** **ball** **into** **the** **batter** **and** **then** **into** **cracker** **dust** **.**
蘸 每个 三文鱼 球 进入 这 连击 和 然后 进入 饼干 灰尘 .

将每个鲑鱼丸蘸上面糊，再蘸上饼干碎。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɒt] [lɑːd] , [seɪm] [æz; əz] [fɪʃ] [bɔːlz] [ɔː(r)] ['doʊnʌts] .
Fry **in** **deep** **hot** **lard** **,** **same** **as** **fish** **balls** **or** **doughnuts** **.**
炒 在 深的 热的 猪油 , 相同的 作为 鱼 球 或者 甜甜圈 .

用滚烫的猪油炸制，方法和炸鱼丸或甜甜圈一样。

[sɜːv] [hɒt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

['ɔɪstə(r)] ['pɒtpaɪ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Oyster **potpie** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
牡蛎 馅饼 (为了 - 男人) .

牡蛎馅饼（20人份）。

[meɪk] [krʌst] [æz; əz] [f'ɒləʊz] : [teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [lɑːd] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ]
Make **crust** **as** **follows** **:** **Take** **3** **pounds** **flour** **,** **1** **pound** **lard** **,** **2** **ounces** **baking**
制作 地壳 作为 跟随 : 拿 3 磅 面粉 , 1 磅 猪油 , 2 盎司 烘烤
['paʊdə(r)] ,
powder **,**
粉末 ,

制作饼皮的方法如下：取3磅面粉，1磅猪油，2盎司泡打粉，

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [dəʊ] .

2	**ounces**	**salt**	**,**	**and**	**water**	**enough**	**to**	**make**	**a**	**stiff**	**dough**	**.**
2	盎司	盐	,	和	水	足够的	到	制作	一个	僵硬的	面团	.

2盎司盐，加水揉成硬面团。

[ðɪs] [dʌz] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [kaɪnd] [-]

This	**does**	**for**	**any**	**kind**	**[**	**11**	**]**
这	做	为了	任何	种类	[	-	]

这对于任何类型的[11]都适用

[ɒv; əv] [miːt] [paɪ] .

of	**meat**	**pie**	**.**
的	肉	馅饼	.

肉馅饼。

[teɪk] [θriː][kænz]['ɔɪstə(r)z] , [freʃ] [ɔː(r)][kəʊv]['ɔɪstə(r)z] , [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , ¼ [paʊnd] ['bʌtə(r)] , ¼ [bʌntʃ]

Take	**3**	**cans**	**oysters**	**,**	**fresh**	**or**	**cove**	**oysters**	**,**	**1**	**quart**	**milk**	**,**	**¼**	**pound**	**butter**	**,**	**¼**	**bunch**
拿	3	罐头	牡蛎	,	新鲜的	或者	海湾	牡蛎	,	1	夸脱	牛奶	,	¼	磅	黄油	,	¼	束

['pɑːsli] .

parsley	**.**
香菜	.

取 3 罐牡蛎（新鲜或海湾牡蛎均可）、1 夸脱牛奶、¼ 磅黄油、¼ 束欧芹。

[pʊt] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

Put	**on**	**stove**	**and**	**let**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**.**
放	在	火炉	和	让	来	到	一个	熬	.

放在炉子上煮沸。

['θɪkən] [wɪð] ¼ [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [mɪkst][ɪn] ½ [paɪnt][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

Thicken	**with**	**¼**	**pound**	**flour**	**,**	**mixt**	**in**	**½**	**pint**	**cold**	**water**	**.**
加厚	和	¼	磅	面粉	,	混合	在	½	品脱	寒冷的	水	.

用 1/4 磅面粉勾芡，加入 1/2 品脱冷水搅拌均匀。

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [beɪkt] [ə'baʊt] ¾ ['aʊə(r)] .

Should	**be**	**baked**	**about**	**¾**	**hour**	**.**
应该	是	烘焙	关于	¾	小时	.

烘烤时间约为四分之三小时。

['sɔːsɪz] .

SAUCES	**.**
酱汁	.

酱汁。

['ɑːmi] [sɔːs] .

Army	**sauce**	**.**
军队	酱	.

军酱。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , ['θɪkən] [wɪð] ¼ [paʊnd] [mɪkst]['flaʊə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)]

Take	**2**	**quarts**	**beef**	**stock**	**,**	**thicken**	**with**	**¼**	**pound**	**mixt**	**flour**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**
拿	2	夸脱	牛肉	库存	,	加厚	和	¼	磅	混合	面粉	,	盐	和	胡椒

[tuː; tə] [teɪst] .

to	**taste**	**.**
到	品尝	.

取 2 夸脱牛肉汤，用 ¼ 磅混合面粉勾芡，加盐和胡椒粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] .

Add	**2**	**tablespoonfuls**	**burnt**	**sugar**	**.**
添加	2	汤匙	烧焦的	糖	.

加入2汤匙焦糖。

['ʃʊgə(r)][ʃʊd; ʃəd][fɜːst][biː; bi] [dɪ'zɒlvd] [ɪn]['wɔːtə(r)] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)] .

Sugar	**should**	**first**	**be**	**dissolved**	**in**	**water**	**,**	**as**	**it**	**is**	**better**	**.**
糖	应该	第一的	是	溶解	在	水	,	作为	它	是	更好的	.

糖最好先溶于水中。

[ðɪs] [ɪz] [juːst] ['əʊvə(r)] [fɪʃ] , [steɪks] , [ænd; ənd] [tʃɒps] .

This	**is**	**used**	**over**	**fish**	**,**	**steaks**	**,**	**and**	**chops**	**.**
这	是	用过的	超过	鱼	,	牛排	,	和	排骨	.

这种调料可用于鱼、牛排和猪排。

['ɑːmi] ['tʃɒklət] [sɔːs] .

Army	**chocolate**	**sauce**	**.**
军队	巧克力	酱	.

军用巧克力酱。

[teɪk] ½ [dɪʃ] [pæn]['wɔːtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] ['aʊnsɪz] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd] ½ [paʊnd] cornstarch .

Take	**½**	**dish**	**pan**	**water**	**,**	**2**	**pounds**	**sugar**	**,**	**3**	**ounces**	**chocolate**	**,**	**and**	**½**	**pound**
拿	½	盘子	平底锅	水	,	2	磅	糖	,	3	盎司	巧克力	,	和	½	磅

cornstarch	**.**
cornstarch	.

取半碗水、2磅糖、3盎司巧克力和半磅玉米淀粉。

[kriːm] [sɔːs] .

Cream	**sauce**	**.**
奶油	酱	.

奶油酱。

[meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['æp(ə)l] - ['frɪtə(r)] [sɔːs] .

Made	**the**	**same**	**as**	**apple**	**-**	**fritter**	**sauce**	**.**
制成	这	相同的	作为	苹果	-	油炸饼	酱	.

做法与苹果油条酱相同。

[eg] [sɔːs] .

Egg	**sauce**	**.**
蛋	酱	.

蛋酱。

[pʊt] [ɒn] [tuː; tə] [bɔɪl] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)] , ½ [kæn; kən] [kriːm] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [lɑːd] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Put	**on**	**to**	**boil**	**2**	**quarts**	**water**	**,**	**½**	**can**	**cream**	**,**	**2**	**ounces**	**lard**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
放	在	到	熬	2	夸脱	水	,	½	能	奶油	,	2	盎司	猪油	,	盐	和	胡椒	.

将 2 夸脱水、半罐奶油、2 盎司猪油、盐和胡椒粉煮沸。

['θɪkən] [wɪð] ¼ [paʊnd] ['flaʊə(r)] .

Thicken	**with**	**¼**	**pound**	**flour**	**.**
加厚	和	¼	磅	面粉	.

加入四分之一磅面粉勾芡。

[wen] [dʌn] [tʃɒp] [fɔːr] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [faɪn] .

When	**done**	**chop**	**4**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**fine**	**.**
什么时候	完毕	劈	4	难的	-	煮沸	鸡蛋	美好的	.

煮熟后，将4个煮熟的鸡蛋切碎。

[ðen] [sɜːv] .

Then	**serve**	**.**
然后	服务	.

然后即可上菜。

[ˈspæniʃ] [sɔːs] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Spanish **sauce** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
西班牙语 酱 (为了 - 男人) .

西班牙酱汁（20人份）。

[teɪk] [ˈsɔːspən] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [wʌn] [paɪnt] [biːf] [stɒk] , [ˌtuːˈtuː] [kænz] [təˈmɑːtəʊz] , [fɔːr] [ˈtʃɪli] [ˈpepəz]
Take **saucepan** **and** **put** **in** **1** **pint** **beef** **stock** **,** **2** **cans** **tomatoes** **,** **4** **chili** **peppers**
拿 平底锅 和 放 在 1 品脱 牛肉 库存 , 2 罐头 西红柿 , 4 辣椒 辣椒
[tʃɒpt] [faɪn] ,
chopped **fine** **,**
切碎 美好的 ,

取一个平底锅，放入1品脱牛肉汤、2罐西红柿、4个切碎的辣椒，

[ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] [ˈʌnjənz] [tʃɒpt] [faɪn] , [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [sɔːlt] , ¼ [aʊns] [blæk] [ˈpepə(r)] ,
2 **ounces** **onions** **chopped** **fine** **,** **1** **tablespoonful** **salt** **,** **¼** **ounce** **black** **pepper** **,**
2 盎司 洋葱 切碎 美好的 , 1 一汤匙 盐 , ¼ 盎司 黑色的 胡椒 ,

2盎司洋葱切碎，1汤匙盐，¼盎司黑胡椒，

[ˌtuːˈtuː] [ɔː(r)] [θriː] [ˈdæʃɪz] [red] [ˈpepə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪblˌspuːnful] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] , [wʌn] [aʊns] [lɑːd]
2 **or** **3** **dashes** **red** **pepper** **,** **2** **tablespoonfuls** **browned** **sugar** **,** **1** **ounce** **lard**
2 或者 3 破折号 红色的 胡椒 , 2 汤匙 棕色 糖 , 1 盎司 猪油
[ɔː(r)] [ˈbʌtə(r)] .
or **butter** **.**
或者 黄油 .

2 或 3 滴红辣椒粉，2 汤匙红糖，1 盎司猪油或黄油。

[set] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [ˈsɪmə(r)] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊəz] [ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] . [-]
Set **on** **stove** **and** **let** **simmer** **about** **2** **hours** **or** **till** **done** **.** **[** **12** **]**
放 在 火炉 和 让 煨 关于 2 小时 或者 直到 完毕 . [-]

放在炉子上，小火慢炖约 2 小时或直至煮熟。[12]

[təˈmɑːtəʊ] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [beɪkt] [biːnz] .
Tomato **sauce** **for** **baked** **beans** **.**
番茄 酱 为了 烘焙 豆子 .

烤豆用的番茄酱。

[teɪk] [faɪv] [kænz] [təˈmɑːtəʊz] , [mæʃ] [ʌp] [wɪð] [hændz] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ˈʌnjənz] , [tʃɒpt] ,
Take **5** **cans** **tomatoes** **,** **mash** **up** **with** **hands** **,** **add** **2** **pounds** **onions** **,** **chopped** **,**
拿 5 罐头 西红柿 , 捣碎 向上 和 双手 , 添加 2 磅 洋葱 , 切碎 ,

取5罐番茄，用手捣碎，加入2磅切碎的洋葱，

½ [ˈgælən] [ˈvɪnɪgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [ˈʃʊgə(r)] ([dɪˈzɒlvd] [ɪn] [ˈvɪnɪgə(r)]) , [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] [tuː; tə]
½ **gallon** **vinegar** **,** **1** **pound** **sugar** **(** **dissolved** **in** **vinegar** **)** **,** **salt** **and** **pepper** **to**
½ 加仑 醋 , 1 磅 糖 (溶解 在 醋) , 盐 和 胡椒 到
[teɪst] ,
taste **,**
品尝 ,

半加仑醋，1磅糖（溶于醋中），适量盐和胡椒粉，

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [keɪˈen] [ˈpepə(r)] , [ˈsɪnəmən] , [ænd; ənd] [kləʊvz] .
1 **teaspoonful** **each** **Cayenne** **pepper** **,** **cinnamon** **,** **and** **cloves** **.**
1 一茶匙 每个 辣椒 胡椒 , 肉桂 , 和 丁香 .

辣椒粉、肉桂粉和丁香各一茶匙。

[təˈmɑːtəʊ] [kriːm] [sɔːs] .
Tomato **cream** **sauce** **.**
番茄 奶油 酱 .

番茄奶油酱。

[meɪd] [ɪgˈzæktli] [laɪk] [ˈspæniʃ] [sɔːs] [wɪð] [wʌn] [kæn; kən] [kriːm] [ˈædɪd] .
Made **exactly** **like** **Spanish** **sauce** **with** **1** **can** **cream** **added** **.**
制成 确切地 喜欢 西班牙语 酱 和 1 能 奶油 额外 .

做法与西班牙酱汁完全相同，只是加了一罐奶油。

[waɪt] [sɔːs] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
White sauce (for 20 men) .
白色的 酱 (为了 - 男人) .

白酱（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] , ½ [kæn; kən] [kriːm] ,
Take 2 quarts beef stock , 2 ounces butter , ½ can cream ,
拿 2 夸脱 牛肉 库存 , 2 盎司 黄油 , ½ 能 奶油 ,

取2夸脱牛肉高汤，2盎司黄油，半罐奶油，

¼ [paʊnd] ['flaʊə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['θɪkən] .
¼ pound flour with cold water to thicken .
¼ 磅 面粉 和 寒冷的 水 到 加厚 .

¼磅面粉加冷水勾芡。

[set] [ɔːl] [ɒn] [stəʊv] [ʌn'tɪl] [bɔɪlz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊə(r)] [tɪl] ['θɪkənd] .
Set all on stove until boils , then add the flour till thickened .
放 全部 在 火炉 直到 沸腾 , 然后 添加 这 面粉 直到 增稠 .

将所有食材放在炉子上煮沸，然后加入面粉煮至浓稠。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .
Salt and pepper to taste .
盐 和 胡椒 到 品尝 .

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

['greivi] .
GRAVIES .
肉汁 .

肉汁。

[braʊn] ['flaʊə(r)][fɔː(r); fə(r)]['greɪvi] .
Brown flour for gravy .
棕色的 面粉 为了 肉汁 .

用红面粉做肉汁。

[rəʊst] ['flaʊə(r)][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['rəʊstɪŋ] ['kɒfi] .
Roast flour the same as roasting coffee .
烤 面粉 这 相同的 作为 烘焙 咖啡 .

烘焙面粉的方法与烘焙咖啡的方法相同。

[kriːm] ['greɪvi] .
Cream gravy .
奶油 肉汁 .

奶油肉汁。

[teɪk] ⅔ [pæn] [biːf] [stɒk] , [wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð]
Take ⅔ pan beef stock , 1 can cream , salt and pepper , and thicken with
拿 ⅔ 平底锅 牛肉 库存 , 1 能 奶油 , 盐 和 胡椒 , 和 加厚 和
['flaʊə(r)] ,
flour ,
面粉 ,

取三分之二锅牛肉高汤，一罐奶油，盐和胡椒粉，用面粉勾芡，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)] [ɪf] [ɒn][hænd] .
a little butter if on hand .
一个 小的 黄油 如果 在 手 .

如果有黄油的话，可以加一点。

[bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] .
Burnt sugar .
烧焦的 糖 .

焦糖。

[meɪd] [baɪ] ['fraɪɪŋ] ½ [paʊnd] ['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ][pæn] .

Made	by	frying	½	pound	sugar	in	a	pan	.
制成	经过	煎炸	½	磅	糖	在	一个	平底锅	.

将半磅糖放入平底锅中煎炸制成。

[let] [rɪ'meɪn] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Let	remain	on	stove	and	boil	for	about	15	minutes	.
让	保持	在	火炉	和	熬	为了	关于	-	分钟	.

放在炉子上继续煮约15分钟。

[wen] [ðə; ði]['kʌlə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz][ə; eɪ] [dɑːk] [braʊn] [pɔː(r)][ɪn][wʌn] [kwɔːt] [hɒt]['wɔːtə(r)]

When	the	color	of	the	sugar	is	a	dark	brown	pour	in	1	quart	hot	water
什么时候	这	颜色	的	这	糖	是	一个	黑暗的	棕色的	倒	在	1	夸脱	热的	水

[ænd; ənd][let] ['sɪmə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [tɪl] [dʌn] . [-]

and	let	simmer	about	15	minutes	till	done	.	[	13	]
和	让	煨	关于	-	分钟	直到	完毕	.	[	-	]

当糖变成深棕色时，倒入 1 夸脱热水，小火煮 15 分钟左右，直到煮熟。[13]

[miːts] .

MEATS	.
肉类	.

肉类。

['beɪkən] [ænd; ənd] [pɔːk] .

BACON	AND	PORK	.
熏肉	和	猪肉	.

培根和猪肉。

['beɪkən] .

Bacon	.
熏肉	.

熏肉。

['beɪkən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [səʊkt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ə'baʊt][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['aʊəz] , [kʌt] [θɪn] , [ænd; ənd]

Bacon	should	be	soaked	in	cold	water	about	2	or	3	hours	,	cut	thin	,	and
熏肉	应该	是	浸泡过	在	寒冷的	水	关于	2	或者	3	小时	,	切	薄的	,	和

[fraɪd] [krɪsp] .

fried	crisp	.
油煎	脆	.

培根应在冷水中浸泡约 2 至 3 小时，切成薄片，然后煎至酥脆。

['lɪvə(r)][ænd; ənd]['beɪkən] .

Liver	and	Bacon	.
肝	和	熏肉	.

肝脏和培根。

[kʌt] ['lɪvə(r)][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] .

Cut	liver	in	thin	slices	the	day	before	.
切	肝	在	薄的	切片	这	天	前	.

提前一天将肝脏切成薄片。

[wɒʃ] ['lɪvə(r)][ænd; ənd] [let] [səʊk] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

Wash	liver	and	let	soak	in	cold	water	,
洗	肝	和	让	浸泡	在	寒冷的	水	,

洗净肝脏，浸泡在冷水中。

[dreɪn] ['lɪvə(r)][ænd; ənd] [let] [draɪ] [aʊt] [ɪn] [sæk] [ɔː(r)] ['taʊəl] .

drain	liver	and	let	dry	out	in	sack	or	towel	.
流走	肝	和	让	干燥	出去	在	解雇	或者	毛巾	.

沥干肝脏，用袋子或毛巾包好晾干。

[sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)]['lɪvə(r)][ænd; ənd][pʊt][ɪn]['flaʊə(r)] .

Salt	**and**	**pepper**	**liver**	**and**	**put**	**in**	**flour**	**.**
盐	和	胡椒	肝	和	放	在	面粉	.

用盐和胡椒粉腌制肝脏，然后裹上面粉。

[fraɪ]['beɪkən] , [ðen] [fraɪ][jɔ:(r); jə(r)]['lɪvə(r)][ɪn]['beɪkən] [gri:s] .

Fry	**bacon**	**,**	**then**	**fry**	**your**	**liver**	**in**	**bacon**	**grease**	**.**
炒	熏肉	,	然后	炒	你的	肝	在	熏肉	润滑脂	.

先煎培根，然后用培根油煎肝脏。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['beɪkən][tu:; tə][ˌtu:'tu:] [paʊndz] [ɒv; əv]['lɪvə(r)] .

One	**pound**	**of**	**bacon**	**to**	**2**	**pounds**	**of**	**liver**	**.**
一	磅	的	熏肉	到	2	磅	的	肝	.

一磅培根配两磅肝脏。

['bɒstən] [beɪkt] [pɔ:k] [ænd; ənd] [bi:nz] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Boston	**baked**	**pork**	**and**	**beans**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
波士顿	烘焙	猪肉	和	豆子	(	为了	-	男人	)	.

波士顿烤猪肉和豆子（20 人份）。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [bi:nz] , [pʊt]['ɪntu:] [səʊk] [ˌəʊvə'naɪt] [ænd; ənd][bɔɪl][fɔ:(r); fə(r)][ˌtu:'tu:] ['aʊəz] [nekst]

Take	**5**	**pounds**	**beans**	**,**	**put**	**into**	**soak**	**overnight**	**and**	**boil**	**for**	**2**	**hours**	**next**
拿	5	磅	豆子	,	放	进入	浸泡	过夜	和	熬	为了	2	小时	下一个

['mɔ:nɪŋ] .

morning	**.**
早晨	.

取5磅豆子，浸泡过夜，第二天早上煮2小时。

[ðen] [drɔ:] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Then	**draw**	**water**	**and**	**put**	**into**	**baking**	**pan**	**.**
然后	画	水	和	放	进入	烘烤	平底锅	.

然后舀水倒入烤盘。

['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] ([ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz]) , [wʌn] [kwɔ:t] [mə'læsɪz] .

Season	**with**	**salt**	**(**	**2**	**ounces**	**)**	**,**	**1**	**quart**	**molasses**	**.**
季节	和	盐	(	2	盎司	)	,	1	夸脱	糖蜜	.

用盐（2盎司）和1夸脱糖蜜调味。

[slaɪs][fɔ:r] [paʊndz] ['beɪkən][ænd; ənd][pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][let] [beɪk] [ˌtu:'tu:] ['aʊəz] .

Slice	**4**	**pounds**	**bacon**	**and**	**put**	**in**	**oven**	**and**	**let**	**bake**	**2**	**hours**	**.**
片	4	磅	熏肉	和	放	在	烤箱	和	让	烤	2	小时	.

将4磅培根切片，放入烤箱烘烤2小时。

[wen] [dʌn] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ə; eɪ] ['tʃɒklət] - [braʊn] ['kʌlə(r)] .

When	**done**	**they**	**should**	**be**	**a**	**chocolate**	**-**	**brown**	**color**	**.**
什么时候	完毕	他们	应该	是	一个	巧克力	-	棕色的	颜色	.

做好后应该是巧克力棕色。

[bi:f] .

BEEF	**.**
牛肉	.

牛肉。

[bi:f] [ə; eɪ][lɑ:][məʊd] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Beef	**a**	**la**	**mode**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
牛肉	一个	拉	模式	(	为了	-	男人	)	.

牛肉配冰淇淋（20人份）。

[teɪk] [eit] [paʊndz] [rɔ:] [bi:f] , [kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ][fɔ:r] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] .

Take	**8**	**pounds**	**raw**	**beef**	**,**	**cut**	**in**	**slices**	**½**	**inch**	**thick**	**by**	**4**	**inches**	**square**	**.**
拿	8	磅	生的	牛肉	,	切	在	切片	½	英寸	厚的	经过	4	英寸	正方形	.

取 8 磅生牛肉，切成 ½ 英寸厚、4 英寸见方的薄片。

[teɪk] [ə; eɪ] ['dɪʃpæn] , [set] [ɒn] [stəʊv] ,
Take **a** **dishpan** **,** **set** **on** **stove** **,**
拿 一个 洗碗盆 , 放 在 火炉 ,

取一个洗碗盆，放在炉子上，

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [miːt] [wɪð] [fɔːr] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [tɪl] [wel] [dʌn] .
and **cover** **meat** **with** **4** **quarts** **beef** **stock** **and** **let** **it** **simmer** **till** **well** **done** **.**
和 覆盖 肉 和 4 夸脱 牛肉 库存 和 让 它 煨 直到出色地 完毕 .

将肉放入锅中，倒入 4 夸脱牛肉高汤，小火慢炖至熟透。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kæn; kən] [tə'mɑːtəʊz] , [ˌtuː'tuː] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] [faɪn] , [ænd; ənd] [let] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] ½
Add **1** **can** **tomatoes** **,** **2** **onions** **chopped** **fine** **,** **and** **let** **cook** **for** **½**
添加 1 能 西红柿 , 2 洋葱 切碎 美好的 , 和 让 厨师 为了 ½
['aʊə(r)] .
hour **.**
小时 .

加入1罐西红柿、2个切碎的洋葱，煮半小时。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
Season **with** **salt** **and** **pepper** **.**
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [braʊn] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
Take **1** **pound** **browned** **flour** **and** **mix** **with** **1** **quart** **cold** **water** **,**
拿 1 磅 棕色 面粉 和 混合 和 1 夸脱 寒冷的 水 ,

取1磅炒熟的面粉，与1夸脱冷水混合。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [let] [kʊk] [tɪl] ['θɪkənd] .
pour **over** **the** **beef** **and** **let** **cook** **till** **thickened** **.**
倒 超过 这 牛肉 和 让 厨师 直到 增稠 .

将酱汁淋在牛肉上，煮至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [gɪl] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] . [-]
Add **½** **gill** **vinegar** **and** **serve** **hot** **.** **[** **14** **]**
添加 ½ 鳃 醋 和 服务 热的 . [-]

加入 ½ 吉尔醋，趁热食用。[14]

[bɔɪld] [biːf] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Boiled **beef** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
煮沸 牛肉 (为了 - 男人) .

白煮牛肉（20人份）。

[teɪk] [ə; eɪ] [beɪk] [pæn] [ænd; ənd] [set] [ɒn] [stəʊv] , [pʊt] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
Take **a** **bake** **pan** **and** **set** **on** **stove** **,** **put** **in** **3** **quarts** **cold** **water** **,**
拿 一个 烤 平底锅 和 放 在 火炉 , 放 在 3 夸脱 寒冷的 水 ,

取一个烤盘放在炉子上，倒入3夸脱冷水，

[eit] [paʊndz] [biːf] , [kʌt] [ɪn] [fɔː(r)] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl]
8 **pounds** **beef** **,** **cut** **in** **four** **pieces** **,** **and** **let** **boil** **for** **about** **2** **hours** **or** **until**
8 磅 牛肉 , 切 在 四 件 , 和 让 熬 为了 关于 2 小时 或者 直到
[dʌn] .
done **.**
完毕 .

8磅牛肉，切成四块，煮约2小时或直至煮熟。

[ðen] [pɔː(r)] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)] [biːf] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Then **pour** **white** **sauce** **over** **beef** **and** **serve** **.**
然后 倒 白色的 酱 超过 牛肉 和 服务 .

然后将白酱淋在牛肉上即可食用。

[bɔɪld] [biːf] ([kɔːnd]) [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Boiled	**beef**	**(**	**corned**	**)**	**and**	**cabbage**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
煮沸	牛肉	(	咸	)	和	卷心菜	(	为了	-	男人	)	.

水煮牛肉（腌制）和卷心菜（20 人份）。

[teɪk] [eit] [paʊndz] [kɔːnd] [biːf] [səʊkt] [ˌəʊvə'naɪt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,

Take	**8**	**pounds**	**corned**	**beef**	**soaked**	**overnight**	**,**	**remove**	**the**	**water**	**,**
拿	8	磅	咸	牛肉	浸泡过	过夜	,	消除	这	水	,

取8磅腌牛肉，浸泡过夜，沥干水分，

[ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][fɔːr]['gælənz] [freʃ] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [drɔː] [ðə; ði][sɔːlt][aʊt] .

add	**about**	**4**	**gallons**	**fresh**	**cold**	**water**	**to**	**draw**	**the**	**salt**	**out**	**.**
添加	关于	4	加仑	新鲜的	寒冷的	水	到	画	这	盐	出去	.

加入约 4 加仑新鲜冷水，将盐分析出。

[let] [bɔɪl] [ə'baʊt] [wʌn]['aʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][eit] [paʊndz] ['kæbɪdʒ] ,

Let	**boil**	**about**	**1**	**hour**	**,**	**then**	**add**	**8**	**pounds**	**cabbage**	**,**
让	熬	关于	1	小时	,	然后	添加	8	磅	卷心菜	,

煮沸约1小时后，加入8磅卷心菜。

[kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd] [θɔroʊli] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][let] [bɔɪl] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz]

cut	**in**	**quarters**	**and**	**thoroly**	**washt**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**let**	**boil**	**about**	**2**	**hours**
切	在	四分之一	和	完全	洗	在	寒冷的	水	,	和	让	熬	关于	2	小时

[lɒŋgə(r)] ,

longer	**,**
更长	,

切成四份，用冷水彻底洗净，再煮约2小时。

[ænd; ənd] [wɪl] [ðen] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

and	**will**	**then**	**be**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
和	将要	然后	是	准备好	到	服务	.

之后即可上菜。

[biːf] [krəu'kets] .

Beef	**croquettes**	**.**
牛肉	炸丸子	.

牛肉丸子。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [kəʊld] [biːf] , [kʊkt] , [pɑːs] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] ; ¼ [paʊnd] ['ʌnjənz] [tʃɒpt]

Take	**3**	**pounds**	**cold**	**beef**	**,**	**cooked**	**,**	**pass**	**thru**	**hash**	**machine**	**;**	**¼**	**pound**	**onions**	**chopped**
拿	3	磅	寒冷的	牛肉	,	煮熟	,	经过	通过	哈希	机器	;	¼	磅	洋葱	切碎

[faɪn] ;

fine	**;**
美好的	;

取3磅冷牛肉，煮熟，用碎肉机绞碎；取¼磅洋葱，切碎；

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [meɪs] .

season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**mace**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	锤	.

用盐、胡椒粉和肉豆蔻调味。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] : [wʌn][paɪnt] [biːf] [stɒk] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] ,

Make	**a**	**white**	**sauce**	**:**	**1**	**pint**	**beef**	**stock**	**,**	**2**	**ounces**	**butter**	**,**
制作	一个	白色的	酱	:	1	品脱	牛肉	库存	,	2	盎司	黄油	,

制作白酱：1品脱牛肉高汤，2盎司黄油，

['θɪkənd] [wɪð] ¼ [paʊnd] [waɪt] ['flaʊə(r)][ɪn] ½ [paɪnt]['wɔːtə(r)] ; [pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [miːt]

thickened	**with**	**¼**	**pound**	**white**	**flour**	**in**	**½**	**pint**	**water**	**;**	**pour**	**the**	**sauce**	**over**	**the**	**meat**
增稠	和	¼	磅	白色的	面粉	在	½	品脱	水	;	倒	这	酱	超过	这	肉

.

:
.

用 1/4 磅白面粉和 1/2 品脱水勾芡；将酱汁浇在肉上。

[set] [ə'saɪd] [ænd; ənd] [let] [kuːl] .
Set **aside** **and** **let** **cool** **.**
放 旁边 和 让 凉爽的 .

放在一旁冷却。

[rəʊl] ['ɪntuː] [krəu'kets] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] .
Roll **into** **croquettes** **about** **2** **inches** **in** **diameter** **.**
卷 进入 炸丸子 关于 2 英寸 在 直径 .

搓成直径约 2 英寸的炸丸子。

[biːt] [ʌp] [ˌtuː'tuː] [egz] , [dɪp] [ðə; ðɪ] [krəu'kets] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] [egz] , [ðen] ['ɪntuː] ['krækə(r)] [dʌst] .
Beat **up** **2** **eggs** **,** **dip** **the** **croquettes** **into** **the** **eggs** **,** **then** **into** **cracker** **dust** **.**
打 向上 2 鸡蛋 , 蘸 这 炸丸子 进入 这 鸡蛋 , 然后 进入 饼干 灰尘 .

将 2 个鸡蛋打散，把炸丸子蘸上蛋液，再蘸上饼干碎。

[fraɪ] [ɪn] [diːp] [hɒt] [lɑːd] [seɪm] [æz; əz] ['doʊnʌts] .
Fry **in** **deep** **hot** **lard** **same** **as** **doughnuts** **.**
炒 在 深的 热的 猪油 相同的 作为 甜甜圈 .

用滚烫的猪油炸，方法和炸甜甜圈一样。

[biːf] ['frɪtəz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Beef **fritters** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
牛肉 油炸饼 (为了 - 男人) .

牛肉油炸饼（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɪks] [egz] , [wʌn] [kwɔːt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)]
Take **2** **pounds** **flour** **,** **2** **ounces** **baking** **powder** **,** **6** **eggs** **,** **1** **quart** **cold** **water**
拿 2 磅 面粉 , 2 盎司 烘烤 粉末 , 6 鸡蛋 , 1 夸脱 寒冷的 水
,
,
,

取2磅面粉，2盎司泡打粉，6个鸡蛋，1夸脱冷水，

[θriː] [paʊndz] [biːf] , [kʊkt] , [graʊnd] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] .
3 **pounds** **beef** **,** **cooked** **,** **ground** **thru** **hash** **machine** **.**
3 磅 牛肉 , 煮熟 , 地面 通过 哈希 机器 .

3磅牛肉，煮熟，用绞肉机绞碎。

[stɜː(r)] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] ['frɪtə(r)] [dəʊ] .
Stir **this** **mixture** **all** **together** **and** **beat** **to** **consistency** **of** **fritter** **dough** **.**
搅拌 这 混合物 全部 一起 和 打 到 一致性 的 油炸饼 面团 .

将所有材料搅拌均匀，打发至油炸面团的稠度。

[sɜːv] [wɪð] [braʊn] ['greɪvi] . [-]
Serve **with** **brown** **gravy** **.** **[** **15** **]**
服务 和 棕色的 肉汁 . [-]

佐以棕色肉汁。[15]

[biːf] [hæʃ] .
Beef **hash** **.**
牛肉 哈希 .

牛肉杂烩。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [kʊkt] [miːt] [graʊnd] [ɪn] [mə'ʃiːn] , [wʌn] [paʊnd] ['ʌnjənz] [graʊnd] [ɪn] [mə'ʃiːn] ,
Take **3** **pounds** **cooked** **meat** **ground** **in** **machine** **,** **1** **pound** **onions** **ground** **in** **machine** **,**
拿 3 磅 煮熟 肉 地面 在 机器 , 1 磅 洋葱 地面 在 机器 ,

取3磅熟肉用绞肉机绞碎，1磅洋葱用绞肉机绞碎，

[ænd; ənd] [faɪv] [paʊndz] [pə'teɪtəʊz] [graʊnd] [ɪn] [mə'ʃiːn] .
and **5** **pounds** **potatoes** **ground** **in** **machine** **.**
和 5 磅 土豆 地面 在 机器 .

以及5磅用机器绞碎的土豆。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [graʊnd] [seɪdʒ][tuː; tə] [teɪst] , ['ædɪŋ] [θriː] [kwɔːts] [stɒk] .

Season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**ground**	**sage**	**to**	**taste**	**,**	**adding**	**3**	**quarts**	**stock**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	地面	圣人	到	品尝	,	添加	3	夸脱	库存	.

根据口味加入盐、胡椒粉和磨碎的鼠尾草调味，并加入 3 夸脱高汤。

[pʊt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] [tɪl] [dʌn] — [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

Put	**in**	**oven**	**and**	**bake**	**brown**	**till**	**done**	**—**	**about**	**2**	**hours**	**.**
放	在	烤箱	和	烤	棕色的	直到	完毕	—	关于	2	小时	.

放入烤箱烤至金黄色，大约需要2小时。

[biːf] [hɑːts] , [stʌft] [wɪð] [bred] ['dresɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Beef	**hearts**	**,**	**stuffed**	**with**	**bread**	**dressing**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
牛肉	心	,	填充	和	面包	敷料	(	为了	-	男人	)	.

牛心，填面包馅（20人份）。

[teɪk] [θriː] [biːf] [hɑːts] , [θɔroʊli] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][draɪ] [θɔroʊli] .

Take	**3**	**beef**	**hearts**	**,**	**thoroly**	**washt**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**dry**	**thoroly**	**.**
拿	3	牛肉	心	,	完全	洗	在	寒冷的	水	,	和	干燥	完全	.

取3颗牛心，用冷水彻底洗净，然后彻底擦干。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [bred] ['stʌfɪŋ] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :

Then	**make**	**a**	**bread**	**stuffing**	**as**	**follows**	**:**
然后	制作	一个	面包	馅	作为	跟随	:

然后按以下步骤制作面包馅料：

[tuː] [ləʊvz] [steɪl] [bred] [səʊkt] [ɪn][ə'baʊt][wʌn] [kwɔːt] [kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,

Two	**loaves**	**stale**	**bread**	**soaked**	**in**	**about**	**1**	**quart**	**cold**	**water**	**for**	**about**	**15**	**minutes**	**,**
二	面包	陈旧	面包	浸泡过	在	关于	1	夸脱	寒冷的	水	为了	关于	-	分钟	,

将两块隔夜面包浸泡在约1夸脱冷水中约15分钟，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [graʊnd] [seɪdʒ][tuː; tə] [teɪst] , ½

2	**ounces**	**chopped**	**onions**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**ground**	**sage**	**to**	**taste**	**,**	**½**
2	盎司	切碎	洋葱	,	盐	和	胡椒	和	地面	圣人	到	品尝	,	½

[paʊnd] [lɑːd] ;

pound	**lard**	**;**
磅	猪油	;

2盎司切碎的洋葱，适量盐、胡椒粉和磨碎的鼠尾草，½磅猪油；

[θɔroʊli] [mɪks][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] [tə'geðə(r)][ænd; ənd] [stʌf] [ðə; ði] [hɑːts] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] .

thoroly	**mix**	**the**	**stuffing**	**together**	**and**	**stuff**	**the**	**hearts**	**with**	**this**	**mixture**	**.**
完全	混合	这	馅	一起	和	东西	这	心	和	这	混合物	.

将馅料充分混合，然后将混合物填入心脏中。

[pʊt] ['niːtli] [ɪn][ə; eɪ] [beɪk] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [griːs] [ænd; ənd][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] .

Put	**neatly**	**in**	**a**	**bake**	**pan**	**with**	**a**	**little**	**grease**	**and**	**about**	**2**	**quarts**	**beef**	**stock**	**.**
放	整齐地	在	一个	烤	平底锅	和	一个	小的	润滑脂	和	关于	2	夸脱	牛肉	库存	.

将食材整齐地放入烤盘中，加入少许油脂和约 2 夸脱牛肉高汤。

[let] [beɪk] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['aʊəz] , ['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] .

Let	**bake**	**about**	**2**	**hours**	**,**	**basting**	**frequently**	**.**
让	烤	关于	2	小时	,	涂抹	频繁地	.

烘烤约2小时，期间需经常刷油。

[slaɪs] [ænd; ənd] [sɜːv] .

Slice	**and**	**serve**	**.**
片	和	服务	.

切片即可食用。

[biːf] [ləʊf] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Beef	**loaf**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
牛肉	面包	(	为了	-	男人	)	.

牛肉饼（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [rɔː] [biːf] [graʊnd] [faɪn] , [wʌn] [paʊnd] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] [faɪn] ,

Take	6	pounds	raw	beef	ground	fine	,	1	pound	onions	chopped	fine	,
拿	6	磅	生的	牛肉	地面	美好的	,	1	磅	洋葱	切碎	美好的	,

取6磅生牛肉绞碎，1磅洋葱切碎，

[wʌn] [paʊnd] ['krækə(r)] [dʌst] [graʊnd] [faɪn] , [fɔːr] [egz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [fɔːr] ['tʃɪli] ['pepəz] ,

1	pound	cracker	dust	ground	fine	,	4	eggs	,	salt	and	pepper	,	4	chili	peppers	,
1	磅	饼干	灰尘	地面	美好的	,	4	鸡蛋	,	盐	和	胡椒	,	4	辣椒	辣椒	,

1磅磨碎的饼干粉，4个鸡蛋，盐和胡椒粉，4个辣椒，

[ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] [biːf] [stɒk] , [ɔːl] [mɪkst] [θɔroʊli] [ænd; ənd] ['məʊldɪd] ['ɪntuː] [θriː] - [paʊnd] [ləʊvz] ,

and	1	pint	beef	stock	,	all	mixt	thoroly	and	molded	into	3	-	pound	loaves	,
和	1	品脱	牛肉	库存	,	全部	混合	完全	和	模制	进入	3	-	磅	面包	,

以及1品脱牛肉高汤，将所有材料充分混合，揉成3磅重的面包状。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪkt] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuː'tuː] ['aʊəz] .

and	put	in	oven	and	baked	for	2	hours	.
和	放	在	烤箱	和	烘焙	为了	2	小时	.

放入烤箱烘烤2小时。

[beɪst] ['friːkwəntli] .

Baste	frequently	.
绷	频繁地	.

经常涂抹酱汁。

[wen] [beɪkt] , [ləʊvz] [ɑː(r); ə(r)] [slaɪst] [ænd; ənd] [sɜːvd] ['aɪðə(r)] [hɒt] [ɔː(r)] [kəʊld] .

When	baked	,	loaves	are	sliced	and	served	either	hot	or	cold	.
什么时候	烘焙	,	面包	是	切片	和	服务	任何一个	热的	或者	寒冷的	.

面包烤好后切片，趁热或放凉后食用。

[rəʊst] [biːf] .

Roast	beef	.
烤	牛肉	.

烤牛肉。

[kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] .

Cut	in	pieces	.
切	在	件	.

切成小块。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] .

Place	in	pan	.
地方	在	平底锅	.

放入平底锅。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .

Salt	and	pepper	to	taste	.
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

['kʌvə(r)] [biːf] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [tuː; tə] [braʊn] [biːf] . [-]

Cover	beef	with	a	little	flour	to	brown	beef	.	[	16	]
覆盖	牛肉	和	一个	小的	面粉	到	棕色的	牛肉	.	[	-	]

牛肉表面裹上一层薄薄的面粉，使其变成棕色。[16]

[pɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [mɔɪst] [ænd; ənd] ['fɜːnɪʃ] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['greɪvi] .

Pour	in	a	little	water	to	keep	moist	and	furnish	water	for	gravy	.
倒	在	一个	小的	水	到	保持	潮湿	和	提供	水	为了	肉汁	.

倒入少量水保持湿润，并留出制作肉汁的水。

[rəʊst] [frɒm; frəm] [ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] ['aʊəz] , [dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn] ['saɪzɪz] [ɒv; əv] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [biːf] .

Roast	from	2	to	3	hours	,	depending	upon	sizes	of	pieces	of	beef	.
烤	从	2	到	3	小时	,	取决于	之上	尺寸	的	件	的	牛肉	.

根据牛肉块的大小，烤制 2 至 3 小时。

[beɪst] [wel] .
Baste **well** **.**
绷 出色地 .

充分涂抹酱汁。

[brɔɪld] ['biːfsteɪk] .
Broiled **beefsteak** **.**
烤制 牛排 .

烤牛排。

[griːs] [miːt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [stəʊv] [tuː; tə] [kʊk] .
Grease **meat** **and** **place** **on** **top** **of** **stove** **to** **cook** **.**
润滑脂 肉 和 地方 在 顶部 的 火炉 到 厨师 .

在肉上抹油，放在炉子上煮。

[tɜːn] ['friːkwəntli] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [wel] [dʌn] , [ɔː(r)] [reə(r)] , [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
Turn **frequently** **until** **done** **,** **well** **done** **,** **or** **rare** **,** **as** **desired** **.**
转动 频繁地 直到 完毕 , 出色地 完毕 , 或者 稀有的 , 作为 想要的 .

经常翻动，直到熟透、全熟或半熟为止，根据个人喜好而定。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] .
Salt **and** **pepper** **and** **add** **a** **little** **butter** **on** **top** **.**
盐 和 胡椒 和 添加 一个 小的 黄油 在 顶部 .

撒上盐和胡椒粉，再放一点黄油。

['kʌvə(r)] [steɪk] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'weɪ] .
Cover **steak** **and** **put** **away** **.**
覆盖 牛排 和 放 离开 .

盖好牛排，放起来。

['biːfsteɪk] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Beefsteak **and** **onions** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
牛排 和 洋葱 (为了 - 男人) .

牛排和洋葱（20人份）。

[teɪk] [eit] [paʊndz] [biːf] , [kʌt] [ɪn] [steɪks] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
Take **8** **pounds** **beef** **,** **cut** **in** **steaks** **½** **inch** **thick** **.**
拿 8 磅 牛肉 , 切 在 牛排 ½ 英寸 厚的 .

取8磅牛肉，切成½英寸厚的牛排。

[pʊt] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [ɒn] [stəʊv] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [griːs] [ænd; ənd] [fraɪ] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,
Put **a** **frying** **pan** **on** **stove** **with** **a** **little** **grease** **and** **fry** **about** **20** **minutes** **,**
放 一个 煎炸 平底锅 在 火炉 和 一个 小的 润滑脂 和 炒 关于 - 分钟 ,

在炉子上放一个煎锅，加少许油，煎约20分钟。

[ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] .
or **till** **done** **.**
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [steɪks] [ɑː(r); ə(r)] [dɪʃt] [ʌp] ,
After **the** **steaks** **are** **dished** **up** **,**
后 这 牛排 是 盘 向上 ,

牛排上桌后，

[pʊt] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] [griːs] [ænd; ənd] [let] [fraɪ] - ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] .
put **the** **onions** **in** **the** **hot** **grease** **and** **let** **fry** **15** **minutes** **,** **or** **till** **done** **.**
放 这 洋葱 在 这 热的 润滑脂 和 让 炒 - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

将洋葱放入热油中，煎炸 15 分钟，或直至熟透。

['ʌnjənz] [sɜːvd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] ['biːfsteɪk] .
Onions **served** **on** **top** **of** **beefsteaks** **.**
洋葱 服务 在 顶部 的 牛排 .

牛排上放洋葱。

['hæmbɜːgə(r)] [steɪk] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Hamburger	**steak**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
汉堡包	牛排	(	为了	-	男人	)	.

汉堡牛排（20人份）。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [rɔː] [biːf] , [graʊnd] [ɔː(r)] [tʃɒpt] , [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] ['ʌnjənz] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt]

Take	**5**	**pounds**	**raw**	**beef**	**,**	**ground**	**or**	**chopped**	**,**	**2**	**pounds**	**onions**	**,**	**season**	**with**	**salt**
拿	5	磅	生的	牛肉	,	地面	或者	切碎	,	2	磅	洋葱	,	季节	和	盐

[ænd; ənd] ['pepə(r)] .

and	**pepper**	**.**
和	胡椒	.

取5磅生牛肉（绞碎或切碎），2磅洋葱，用盐和胡椒调味。

[mɪks] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] [ɪn] [raʊnd] [bɔːlz] [ɒv; əv] [ˌtuːˈtuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊnsɪz] ,

Mix	**all**	**together**	**and**	**roll**	**out**	**in**	**round**	**balls**	**of**	**2**	**or**	**3**	**ounces**	**,**
混合	全部	一起	和	卷	出去	在	圆形的	球	的	2	或者	3	盎司	,

将所有材料混合均匀，搓成2到3盎司的圆形小球。

[ænd; ənd] ['aɪðə(r)] [pʊt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] , [ɔː(r)] [fraɪ] [laɪk] ['doʊnʌts] [ɪn] [diːp] [hɒt] [pɒt] .

and	**either**	**put**	**in**	**oven**	**and**	**bake**	**,**	**or**	**fry**	**like**	**doughnuts**	**in**	**deep**	**hot**	**pot**	**.**
和	任何一个	放	在	烤箱	和	烤	,	或者	炒	喜欢	甜甜圈	在	深的	热的	锅	.

可以放进烤箱烤，也可以像炸甜甜圈一样放在大火锅里煎。

[sɜːv] .

Serve	**.**
服务	.

服务。

[stjuːd] [biːf] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Stewed	**beef**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
炖	牛肉	(	为了	-	男人	)	.

炖牛肉（20人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [rɔː] [biːf] [ɔː(r)] [kʊkt] [biːf] , [kʌt] [ɪn] [strɪps] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,

Take	**8**	**pounds**	**raw**	**beef**	**or**	**cooked**	**beef**	**,**	**cut**	**in**	**strips**	**about**	**2**	**inches**	**long**	**,**
拿	8	磅	生的	牛肉	或者	煮熟	牛肉	,	切	在	条状物	关于	2	英寸	长的	,

取8磅生牛肉或熟牛肉，切成约2英寸长的条状，

[pʊt] [ɪn] [beɪk] [pæn] , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [biːf] [stɒk] , [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] ,

put	**in**	**bake**	**pan**	**,**	**pour**	**over**	**5**	**quarts**	**of**	**beef**	**stock**	**,**	**2**	**ounces**	**onions**	**chopped**	**,**
放	在	烤	平底锅	,	倒	超过	5	夸脱	的	牛肉	库存	,	2	盎司	洋葱	切碎	,

放入烤盘，倒入5夸脱牛肉汤，加入2盎司切碎的洋葱，

½ [bʌntʃ] ['pɑːsli] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] ,

½	**bunch**	**parsley**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**,**
½	束	香菜	,	盐	和	胡椒	到	品尝	,

半束欧芹，适量盐和胡椒粉，

['θɪkən] [wɪð] ½ [paʊnd] ['flaʊə(r)] [mɪkst] [ɪn] [əˈbaʊt] [wʌn] [paɪnt] ['wɔːtə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [bɜːnt]

thicken	**with**	**½**	**pound**	**flour**	**mixt**	**in**	**about**	**1**	**pint**	**water**	**,**	**2**	**tablespoonfuls**	**burnt**
加厚	和	½	磅	面粉	混合	在	关于	1	品脱	水	,	2	汤匙	烧焦的

['ʃʊgə(r)] ,

sugar	**,**
糖	,

用半磅面粉、约一品脱水和两汤匙焦糖勾芡。

[tuː; tə] ['kʌlə(r)] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [let] ['sɪmə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [fɔː(r); fə(r)] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] ['aʊəz] ,

to	**color**	**the**	**mixture**	**,**	**and**	**let**	**simmer**	**on**	**the**	**stove**	**for**	**about**	**2**	**hours**	**,**
到	颜色	这	混合物	,	和	让	煨	在	这	火炉	为了	关于	2	小时	,

[ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] . [-]

or	**till**	**done**	**.**	**[**	**17**	**]**
或者	直到	完毕	.	[	-	]

将混合物染上颜色，然后在炉子上慢炖约 2 小时，或直至煮熟。[17]

[biːf] [stjuː] [wɪð] ['dʌmplɪŋz] .

Beef	**stew**	**with**	**dumplings**	**.**
牛肉	炖	和	饺子	.

牛肉炖饺子。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [rɔː] [biːf] , [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [wʌn] [ɪntʃ] [skweə(r)] ,

Take	**5**	**pounds**	**raw**	**beef**	**,**	**cut**	**into**	**pieces**	**1**	**inch**	**square**	**,**
拿	5	磅	生的	牛肉	,	切	进入	件	1	英寸	正方形	,

取5磅生牛肉，切成1英寸见方的小块，

[faɪv] [paʊndz] [pə'teɪtəʊz] [daɪst] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [skweə(r)] , [wʌn] [kæn; kən] [tə'mɑːtəʊz] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n]

5	**pounds**	**potatoes**	**diced**	**about**	**1**	**inch**	**square**	**,**	**1**	**can**	**tomatoes**	**,**	**and**	**season**
5	磅	土豆	切丁	关于	1	英寸	正方形	,	1	能	西红柿	,	和	季节

[wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

with	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
和	盐	和	胡椒	.

5磅土豆切成约1英寸见方的丁，1罐西红柿，用盐和胡椒粉调味。

[pʊt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] .

Put	**all**	**ingredients**	**in**	**a**	**pan**	**.**
放	全部	原料	在	一个	平底锅	.

将所有食材放入锅中。

[pleɪs] [ɪn] [ə'baʊt] [θriː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , [pʊt] [ɒn] [stəʊv] , [ænd; ənd] [let] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] 1½

Place	**in**	**about**	**3**	**quarts**	**beef**	**stock**	**,**	**put**	**on**	**stove**	**,**	**and**	**let**	**cook**	**for**	**about**	**1½**
地方	在	关于	3	夸脱	牛肉	库存	,	放	在	火炉	,	和	让	厨师	为了	关于	1½

['aʊəz] .

hours	**.**
小时	.

放入约 3 夸脱牛肉汤，放在炉子上，煮约 1.5 小时。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] ['bætə(r)] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [θriː] [egz] , [wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [ˌtuː'tuː]

Make	**dumplings**	**batter**	**of**	**2**	**pounds**	**flour**	**,**	**3**	**eggs**	**,**	**1**	**pint**	**milk**	**,**	**2**
制作	饺子	连击	的	2	磅	面粉	,	3	鸡蛋	,	1	品脱	牛奶	,	2

['teibl,spuːnful] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] ,

tablespoonfuls	**baking**	**powder**	**,**
汤匙	烘烤	粉末	,

用2磅面粉、3个鸡蛋、1品脱牛奶、2汤匙泡打粉制作饺子面糊。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [θɔroʊli] .

a	**little**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**mix**	**all**	**together**	**thoroly**	**.**
一个	小的	盐	和	胡椒	,	混合	全部	一起	完全	.

加少许盐和胡椒粉，将所有食材充分混合。

[drɒp] [ɪn] [ðə; ði] [hʊt] ['mɪkstʃə(r)] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [ə'baʊt] -

Drop	**in**	**the**	**hot**	**mixture**	**about**	**the**	**size**	**of**	**a**	**hickory**	**nut**	**and**	**let**	**boil**	**about**	**15**
降低	在	这	热的	混合物	关于	这	尺寸	的	一个	山胡桃木	坚果	和	让	熬	关于	-

['mɪnɪts] ,

minutes	**,**
分钟	,

将热混合物倒入锅中，大小约如山核桃，煮沸约15分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [sɜːv] [gʊd] [ænd; ənd] [hʊt] .

and	**then**	**serve**	**good**	**and**	**hot**	**.**
和	然后	服务	好的	和	热的	.

然后趁热享用。

['tʃɪli] [kɒn] ['kɑːrneɪ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Chili	**con**	**carne**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
辣椒	康	肉	(	为了	-	男人	)	.

辣椒肉酱（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] [kəʊld] [bɔɪld] [miːt] , [kʌt] ['ɪntuː] [ə'baʊt] ½ - [ɪntʃ] ['daɪsɪz] ,

Take	**4**	**pounds**	**cold**	**boiled**	**meat**	**,**	**cut**	**into**	**about**	**½**	**-**	**inch**	**dices**	**,**
拿	4	磅	寒冷的	煮沸	肉	,	切	进入	关于	½	-	英寸	骰子	,

取4磅冷煮肉，切成约½英寸的丁，

[pʊt] ['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ɪ'nʌf] ['beɪkən] [griːs] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [pæn] ,

put	**into**	**baking**	**pan**	**enough**	**bacon**	**grease**	**to**	**cover**	**the**	**bottom**	**of**	**pan**	**,**
放	进入	烘烤	平底锅	足够的	熏肉	润滑脂	到	覆盖	这	底部	的	平底锅	,

在烤盘中倒入足够的培根油脂，覆盖烤盘底部。

[tʃɒp] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʌnjənz] [faɪn] ,

chop	**about**	**2**	**pounds**	**onions**	**fine**	**,**
劈	关于	2	磅	洋葱	美好的	,

将约2磅洋葱切碎，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [biːf] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] [griːzd] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

and	**put**	**the**	**onions**	**and**	**beef**	**in**	**the**	**hot**	**greased**	**frying**	**pan**	**.**
和	放	这	洋葱	和	牛肉	在	这	热的	涂油	煎炸	平底锅	.

把洋葱和牛肉放入热的抹了油的煎锅里。

[let] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [braʊn] [naɪs] [braʊn] ['kʌlə(r)] ; [tʃɒp] [faɪn] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊnsɪz] ['tʃɪli] ['pepəz] ,

Let	**the**	**meat**	**and**	**onions**	**brown**	**nice**	**brown**	**color**	**;**	**chop**	**fine**	**about**	**3**	**ounces**	**chili**	**peppers**	**,**
让	这	肉	和	洋葱	棕色的	好的	棕色的	颜色	;	劈	美好的	关于	3	盎司	辣椒	辣椒	,

将肉和洋葱炒至漂亮的棕色；将约3盎司辣椒切碎，

[pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [let] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .

put	**into**	**the**	**mixture**	**and**	**let**	**simmer**	**for**	**about**	**1**	**hour**	**.**
放	进入	这	混合物	和	让	煨	为了	关于	1	小时	.

放入混合物中，小火慢炖约1小时。

[teɪk] [ə'baʊt] [faɪv] [paʊndz] [kəʊld] [bɔɪld] [biːnz] ,

Take	**about**	**5**	**pounds**	**cold**	**boiled**	**beans**	**,**
拿	关于	5	磅	寒冷的	煮沸	豆子	,

取约5磅冷煮豆子，

[graɪnd] [ðem; ðəm] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔɪld] ['mɪkstʃə(r)] ; [let] ['sɪmə(r)] [ə'baʊt] ½ ['aʊə(r)] .

grind	**them**	**thru**	**hash**	**machine**	**and**	**add**	**to**	**the**	**boiled**	**mixture**	**;**	**let**	**simmer**	**about**	**½**	**hour**	**.**
研磨	他们	通过	哈希	机器	和	添加	到	这	煮沸	混合物	;	让	煨	关于	½	小时	.

将它们用研磨机磨碎，然后加入煮沸的混合物中；小火慢炖约半小时。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [graʊnd] [kləʊvz] .

Season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**ground**	**cloves**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	地面	丁香	.

用盐、胡椒粉和丁香粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [θriː] ['teibl,spuːnful] [bɜːnt] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [let] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] ,

Add	**about**	**3**	**tablespoonfuls**	**burnt**	**sugar**	**and**	**let**	**simmer**	**20**	**minutes**	**longer**	**and**	**serve**	**hot**	**,**
添加	关于	3	汤匙	烧焦的	糖	和	让	煨	-	分钟	更长	和	服务	热的	,

加入约3汤匙焦糖，再炖20分钟，趁热食用。

['aɪðə(r)] [ɒn] [təʊst] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] .

either	**on**	**toast**	**or**	**without**	**.**
任何一个	在	吐司	或者	没有	.

可以抹在吐司上，也可以不抹。

- [diː] [voʊ] .
Crepinettes de veau .
- 德 小牛肉 .

小牛肉煎饼。

[teɪk] ⅔ [kəʊld] [kʊkt] [miːt] , ⅓ [rɔː] [biːf] [wɪˈðaʊt] [fæt] .
Take ⅔ cold cooked meat , ⅓ raw beef without fat .
拿 ⅔ 寒冷的 煮熟 肉 , ⅓ 生的 牛肉 没有 胖的 .

取三分之二冷熟肉，三分之一去脂生牛肉。

[tʃɒp] ['ɪntuː] ['sɒsɪdʒ] [miːt] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] ['paʊdəd] [seɪdʒ] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] .
Chop into sausage meat ; season with powdered sage , salt , and plenty of black pepper .
劈 进入 香肠 肉 ; 季节 和 粉末状 圣人 , 盐 , 和 很多 的 黑色的 胡椒 .

将香肠肉切碎；用鼠尾草粉、盐和大量黑胡椒调味。

[meɪk] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [keɪks] [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] [ɒn][bəuθ][saɪdz] ['ʃɔːtli] [bɪˈfɔː(r)] [-]
Make into little cakes and fry brown on both sides shortly before [18]
制作 进入 小的 蛋糕 和 炒 棕色的 在 两个都 侧面 不久 前 [-]

做成小饼，在[18]之前不久两面煎至棕色

['wɒntɪd] .
wanted .
通缉 .

通缉。

[sɜːv] [wɪð] ['greɪvi] .
Serve with gravy .
服务 和 肉汁 .

佐以肉汁食用。

[ˌsɪksˈtiːn] [paʊndz] [kʊkt] [miːt] [ænd; ənd][eit] [paʊndz] [rɔː] [biːf] [ɪˈnʌf] [fɔː(r); fə(r)] - [men] .
Sixteen pounds cooked meat and 8 pounds raw beef enough for 80 men .
十六 磅 煮熟 肉 和 8 磅 生的 牛肉 足够的 为了 - 男人 .

十六磅熟肉和八磅生牛肉，足够八十个人食用。

['mʌtn] ['pɒtpaɪ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Mutton potpie (for 20 men) .
羊肉 馅饼 (为了 - 男人) .

羊肉馅饼（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] ['mʌtn] [tʃɒpt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [faɪv] [paʊndz] [pəˈteɪtəʊz] [tʃɒpt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] ,
Take 6 pounds mutton chopped in small pieces , 5 pounds potatoes chopped in small pieces ,
拿 6 磅 羊肉 切碎 在 小的 件 , 5 磅 土豆 切碎 在 小的 件 ,

取6磅羊肉切成小块，5磅土豆切成小块，

[wʌn][kæn; kən][təˈmɑːtəʊz] , [ˌtuːˈtuː][ɔː(r)][θriː] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] .
1 can tomatoes , 2 or 3 onions , and salt and pepper to taste .
1 能 西红柿 , 2 或者 3 洋葱 , 和 盐 和 胡椒 到 品尝 .

1罐西红柿，2或3个洋葱，适量盐和胡椒粉。

['θɪkən] [wɪð] [braʊn] ['flaʊə(r)][ɪn][fɔːr] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] .
Thicken with browned flour in 4 quarts water , 2 quarts beef stock .
加厚 和 棕色 面粉 在 4 夸脱 水 , 2 夸脱 牛肉 库存 .

用 4 夸脱水和 2 夸牛肉汤，加入炒香的面粉勾芡。

[ɔːl] [kʊkt] [təˈgeðə(r)] , [ˈsləʊli] , [ɪn][ˈəʊpən][pæn][fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [ˈaʊəz] .

All	**cooked**	**together**	**,**	**slowly**	**,**	**in**	**open**	**pan**	**for**	**about**	**2**	**hours**	**.**
全部	煮熟	一起	,	缓慢地	,	在	打开	平底锅	为了	关于	2	小时	.

所有食材一起放入敞口锅中，小火慢炖约 2 小时。

[krʌst] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][ˈɔɪstə(r)][ˈpɒtpaɪ] .

Crust	**same**	**as**	**for**	**oyster**	**potpie**	**.**
地壳	相同的	作为	为了	牡蛎	馅饼	.

饼皮和牡蛎馅饼的饼皮一样。

[pɒt] [rəʊst] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Pot	**roast**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
锅	烤	(	为了	-	男人	)	.

炖牛肉（20人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [biːf] , [pʊt][ɒn] [stəʊv] [ɪn] [diːp] [ˈket(ə)l][ænd; ənd][let] [braʊn] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt] -

Take	**8**	**pounds**	**beef**	**,**	**put**	**on**	**stove**	**in**	**deep**	**kettle**	**and**	**let**	**brown**	**for**	**about**	**20**
拿	8	磅	牛肉	,	放	在	火炉	在	深的	壶	和	让	棕色的	为了	关于	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

取8磅牛肉，放入深锅中，在炉子上煎至棕色，约20分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt] [biːf] [stɒk] , [sɔːlt][ænd; ənd][ˈpepə(r)][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] [ˈʌnjənz]

Then	**add**	**1**	**pint**	**beef**	**stock**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**,**	**and**	**2**	**onions**
然后	添加	1	品脱	牛肉	库存	,	盐	和	胡椒	到	品尝	,	和	2	洋葱

[tʃɒpt] [faɪn] ,

chopped	**fine**	**,**
切碎	美好的	,

然后加入1品脱牛肉高汤，根据口味加入盐和胡椒粉，以及2个切碎的洋葱。

[ænd; ənd][let] [ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [ˈaʊəz] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .

and	**let**	**simmer**	**for**	**about**	**2**	**hours**	**until**	**done**	**.**
和	让	煨	为了	关于	2	小时	直到	完毕	.

小火慢炖约2小时直至煮熟。

[tɜːn] [ˈfriːkwəntli] .

Turn	**frequently**	**.**
转动	频繁地	.

经常转动。

[ˈvedʒtəb(ə)lz] .

VEGETABLES	**.**
蔬菜	.

蔬菜。

[beɪkt] [biːnz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Baked	**beans**	**(**	**for**	**100**	**men**	**)**	**.**
烘焙	豆子	(	为了	-	男人	)	.

烤豆（100人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [draɪ] [biːnz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [səʊkt] [ˌəʊvəˈnaɪt] [ænd; ənd][dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]

Take	**25**	**pounds**	**dry**	**beans**	**that**	**have**	**been**	**soaked**	**overnight**	**and**	**drain**	**off**	**the**
拿	-	磅	干燥	豆子	那	有	到过	浸泡过	过夜	和	流走	离开	这

['wɔːtə(r)] ,

water	**,**
水	,

取25磅干豆，浸泡过夜后沥干水分。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] (['lɪt(ə)l]['əʊvə(r)]) [wɪð] [freʃ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .

cover	**them**	**(**	**little**	**over**	**)**	**with**	**fresh**	**water**	**and**	**boil**	**for**	**1**	**hour**	**.**
覆盖	他们	(	小的	超过	)	和	新鲜的	水	和	熬	为了	1	小时	.

用清水略微没过食材，煮沸 1 小时。

[ðɪs] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [kʊk] [biːnz] [wel] .
This water will cook beans well .
这 水 将要 厨师 豆子 出色地 .

这种水很适合煮豆子。

[dɪ'vaɪd] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] [beɪk] [pænz] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd]
Divide them in 2 large bake pans and season with salt and pepper and
划分 他们 在 2 大的 烤 平底锅 和 季节 和 盐 和 胡椒 和
['sɛvən] [paʊndz] ['beɪkən] ,
7 pounds bacon ,
7 磅 熏肉 ,

将它们分成两份，分别放入两个大的烤盘中，用盐、胡椒粉和7磅培根调味。

[daɪst] , ½ ['gælən] [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] [liːst] [θriː] ['aʊəz] .
diced , ½ gallon molasses , and bake at least 3 hours .
切丁 , ½ 加仑 糖蜜 , 和 烤 在 至少 3 小时 .

切丁，加入半加仑糖蜜，烘烤至少 3 小时。

[pə'teɪtəʊz] .
POTATOES .
土豆 .

土豆。

[beɪkt] [pə'teɪtəʊz] .
Baked potatoes .
烘焙 土豆 .

烤土豆。

[piːl] [pə'teɪtəʊz] , [wɒʃ] [θɔroʊli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['ʃæləʊ] [pæn] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd]
Peel potatoes , wash thoroly , and place in shallow pan , season with salt and
果皮 土豆 , 洗 完全 , 和 地方 在 浅的 平底锅 , 季节 和 盐 和
['pepə(r)] ,
pepper ,
胡椒 ,

将土豆去皮，彻底洗净，放入浅盘中，用盐和胡椒粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] .
add 1 sliced onion , sprinkle with a little flour .
添加 1 切片 洋葱 , 撒 和 一个 小的 面粉 .

加入1个切片洋葱，撒上少许面粉。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [lɑːd] [ænd; ənd] [biːf] [stɒk] .
Put in a little lard and beef stock .
放 在 一个 小的 猪油 和 牛肉 库存 .

加入少许猪油和牛肉高汤。

[beɪk] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [dʌn] . [-]
Bake in oven until done . [19]
烤 在 烤箱 直到 完毕 . [-]

放入烤箱烤至熟透。[19]

[beɪkt] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] ['æplz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Baked sweet potatoes and apples (for 80 men) .
烘焙 甜的 土豆 和 苹果 (为了 - 男人) .

烤红薯和苹果（80人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] - [paʊndz] ['æplz] .
Take 30 pounds sweet potatoes and 12 pounds apples .
拿 - 磅 甜的 土豆 和 - 磅 苹果 .

取30磅红薯和12磅苹果。

[bɔɪl] [pə'teɪtəʊz] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] ; [ðen] [piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] ['keəfəli] .

Boil	**potatoes**	**about**	**2**	**minutes**	**;**	**then**	**peel**	**and**	**slice**	**carefully**	**.**
熬	土豆	关于	2	分钟	;	然后	果皮	和	片	小心	.

将土豆煮约2分钟；然后小心地去皮切片。

[bɔɪl] ['æplz] [wʌn] ['mɪnɪt] ; [ðen] [piːl] , [kɔː(r)] , [ænd; ənd] [slaɪs] .

Boil	**apples**	**1**	**minute**	**;**	**then**	**peel**	**,**	**core**	**,**	**and**	**slice**	**.**
熬	苹果	1	分钟	;	然后	果皮	,	核	,	和	片	.

将苹果煮1分钟；然后去皮、去核、切片。

[teɪk] [griːzd] [beɪk] [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊz] , [ðen] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['æplz] ,

Take	**greased**	**bake**	**pan**	**and**	**put**	**in**	**layer**	**of**	**potatoes**	**,**	**then**	**layer**	**of**	**apples**	**,**
拿	涂油	烤	平底锅	和	放	在	层	的	土豆	,	然后	层	的	苹果	,

[ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] .

and	**so**	**on**	**.**
和	所以	在	.

在烤盘上抹油，铺一层土豆，再铺一层苹果，以此类推。

[pʊt] ['əʊvə(r)] [ɔːl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] .

Put	**over**	**all**	**a**	**little**	**butter**	**or**	**beef**	**suet**	**.**
放	超过	全部	一个	小的	黄油	或者	牛肉	羊脂	.

表面抹上少许黄油或牛油。

[ɪf] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] ['saʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

If	**apples**	**are**	**too**	**sour**	**,**	**add**	**a**	**little**	**brown**	**sugar**	**.**
如果	苹果	是	也	酸的	,	添加	一个	小的	棕色的	糖	.

如果苹果太酸，可以加一点红糖。

[beɪk] [ɔːl] [ɪn] [pæn] [ʌn'tɪl] [dʌn] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɔːm] .

Bake	**all**	**in**	**pan**	**until**	**done**	**and**	**serve**	**warm**	**.**
烤	全部	在	平底锅	直到	完毕	和	服务	温暖的	.

将所有食材放入烤盘中烤熟，趁热食用。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɪk'spensɪv] , [bʌt; bət] [æn; ən] ['eksələnt] ['hɒlədeɪ] [dɪʃ] .

A	**little**	**expensive**	**,**	**but**	**an**	**excellent**	**holiday**	**dish**	**.**
一个	小的	昂贵的	,	但	一个	出色的	假期	盘子	.

价格略贵，但却是一道绝佳的节日菜肴。

[pə'teɪtəʊ] [bɔːlz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Potato	**balls**	**(**	**for**	**90**	**men**	**)**	**.**
土豆	球	(	为了	-	男人	)	.

土豆球（90人份）。

[mæʃ] [ə'baʊt] - [paʊndz] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː]

Mash	**about**	**25**	**pounds**	**boiled**	**potatoes**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**and**	**add**
捣碎	关于	-	磅	煮沸	土豆	,	季节	和	盐	和	胡椒	,	和	添加

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪlk] .

a	**little**	**milk**	**.**
一个	小的	牛奶	.

将约 25 磅煮熟的土豆捣成泥，用盐和胡椒粉调味，再加入少许牛奶。

[meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð] ['veri] ['lɪt(ə)l] [griːs] [ænd; ənd] [braʊn] [ɒn]

Make	**into**	**small**	**balls**	**and**	**put**	**into**	**a**	**pan**	**with**	**very**	**little**	**grease**	**and**	**brown**	**on**
制作	进入	小的	球	和	放	进入	一个	平底锅	和	非常	小的	润滑脂	和	棕色的	在

[bəuθ] [saɪdz] .

both	**sides**	**.**
两个都	侧面	.

将面团搓成小球，放入少许油的平底锅中，两面煎至棕色。

[bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Boiled	**potatoes**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
煮沸	土豆	(	为了	-	男人	)	.

煮土豆（20人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [pə'teɪtəʊz] , [θɔroʊli] ,
Take **10** **pounds** **potatoes** **,** **thoroly** **washt** **,**
拿 - 磅 土豆 , 完全 洗 ,

取10磅土豆，彻底清洗干净。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [tɪn] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] ½ ['aʊə(r)] .
and **put** **in** **a** **tin** **boiler** **and** **cover** **with** **cold** **water** **and** **let** **boil** **½** **hour** **.**
和 放 在 一个 锡 锅炉 和 覆盖 和 寒冷的 水 和 让 熬 ½ 小时 .

放入锡制锅炉中，加冷水没过食材，煮半小时。

['ɑːftə(r)] ['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] , [stɪk] [ə; eɪ] [fɔːk] ['ɪntuː] [wʌn] [ɔː(r)] [ˌtuː'tuː] [pə'teɪtəʊz] ; [ɪf] [fɔːk] ['entəz] ['iːzəli] ,
After **water** **boils** **,** **stick** **a** **fork** **into** **1** **or** **2** **potatoes** **;** **if** **fork** **enters** **easily** **,**
后 水 沸腾 , 戳 一个 叉 进入 1 或者 2 土豆 ; 如果 叉 进入 容易地 ,

水烧开后，用叉子插入1到2个土豆；如果叉子很容易插入，

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .
they **are** **done** **.**
他们 是 完毕 .

他们完成了。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [stəʊv] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɒf] [ænd; ənd] [sɜːv] [gʊd] [ænd; ənd] [hɒt] ,
Remove **from** **stove** **and** **pour** **the** **water** **off** **and** **serve** **good** **and** **hot** **,**
消除 从 火炉 和 倒 这 水 离开 和 服务 好的 和 热的 ,
[wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] [skɪnz] .
with **or** **without** **skins** **.**
和 或者 没有 皮肤 .

从炉子上移开，倒掉水，趁热食用，可带皮或不带皮。

[kriːmd] [pə'teɪtəʊz] .
Creamed **potatoes** **.**
奶油 土豆 .

奶油土豆泥。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [rɔː] [pə'teɪtəʊz] , [daɪst] [ɪn] [wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] , [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [ðen] [pɔː(r)]
Take **8** **pounds** **raw** **potatoes** **,** **diced** **in** **1** **-** **inch** **pieces** **,** **boil** **until** **done** **,** **then** **pour**
拿 8 磅 生的 土豆 , 切丁 在 1 - 英寸 件 , 熬 直到 完毕 , 然后 倒
['wɔːtə(r)] [ɒf] ;
water **off** **;**
水 离开 ;

取 8 磅生土豆，切成 1 英寸的小块，煮至熟透，然后倒掉水；

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [kæn; kən] [kriːm] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pɑːsli] , [sɔːlt]
add **1** **quart** **cold** **water** **,** **1** **can** **cream** **,** **and** **a** **little** **parsley** **,** **salt**
添加 1 夸脱 寒冷的 水 , 1 能 奶油 , 和 一个 小的 香菜 , 盐
[ænd; ənd] ['pepə(r)] ,
and **pepper** **,**
和 胡椒 ,

加入1夸脱冷水、1罐奶油、少许欧芹、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð] ½ [paʊnd] [waɪt] ['flaʊə(r)] [mɪkst] [ɪn] [wʌn] [paɪnt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [sɜːv] . [
and **thicken** **with** **½** **pound** **white** **flour** **mixt** **in** **1** **pint** **cold** **water** **,** **then** **serve** **.** **[**
和 加厚 和 ½ 磅 白色的 面粉 混合 在 1 品脱 寒冷的 水 , 然后 服务 . [
-]
20 **]**
-]

用 1 品脱冷水将 ½ 磅白面粉混合物煮稠，然后即可食用。[20]

[fraɪd] [pə'teɪtəʊz] .
Fried **potatoes** **.**
油煎 土豆 .

炸土豆。

[bɔɪl] [wɪð] ['piːliŋ] [ɒn] , [ðen] [slaɪs][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][lɑːd] ; [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

Boil	**with**	**peelings**	**on**	**,**	**then**	**slice**	**and**	**fry**	**in**	**lard**	**;**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
熬	和	果皮	在	,	然后	片	和	炒	在	猪油	;	盐	和	胡椒	到	品尝	.

带皮煮熟，然后切片，用猪油煎；加盐和胡椒粉调味。

['dʒɜːmən][fraɪd][pə'teɪtəʊz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

German	**fried**	**potatoes**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
德语	油煎	土豆	(	为了	-	男人	)	.

德国炸土豆（20人份）。

[teɪk] [eit] [paʊndz] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [kʌt] [ɪn] [raʊnd] ['slaɪsɪz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʌnjənz] [tʃɒpt] [faɪn] ,

Take	**8**	**pounds**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**,**	**cut**	**in**	**round**	**slices**	**;**	**add**	**2**	**pounds**	**onions**	**chopped**	**fine**	**,**
拿	8	磅	寒冷的	煮沸	土豆	,	切	在	圆形的	切片	;	添加	2	磅	洋葱	切碎	美好的	,

取8磅冷煮土豆，切成圆片；加入2磅切碎的洋葱，

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[pʊt][ɪn][ə'baʊt] ½ [paʊnd] [lɑːd][ænd; ənd][fraɪ][tuː; tə][naɪs] [braʊn] ['kʌlə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

Put	**in**	**about**	**½**	**pound**	**lard**	**and**	**fry**	**to**	**nice**	**brown**	**color**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
放	在	关于	½	磅	猪油	和	炒	到	好的	棕色的	颜色	和	服务	热的	.

放入约半磅猪油，煎至金黄色，趁热食用。

[ˌlaɪə'neɪz] [pə'teɪtəʊz] .

Lyonnaise	**potatoes**	**.**
里昂	土豆	.

里昂土豆。

[bɔɪl] - [paʊndz] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][kʌt] [ʌp] .

Boil	**30**	**pounds**	**potatoes**	**and**	**cut**	**up**	**.**
熬	-	磅	土豆	和	切	向上	.

将30磅土豆煮熟并切块。

[mɪks][ɪn][faɪv] [paʊndz] [rɔː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [griːs] [ɔː(r)][lɑːd] .

Mix	**in**	**5**	**pounds**	**raw**	**onions**	**and**	**little**	**grease**	**or**	**lard**	**.**
混合	在	5	磅	生的	洋葱	和	小的	润滑脂	或者	猪油	.

拌入5磅生洋葱和少许油脂或猪油。

[beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n] [tɪl] [dʌn] [ænd; ənd] [braʊn] .

Bake	**in**	**oven**	**till**	**done**	**and**	**browned**	**.**
烤	在	烤箱	直到	完毕	和	棕色	.

放入烤箱烤至熟透并呈金黄色。

[mæʃt] [pə'teɪtəʊz] .

Mashed	**potatoes**	**.**
捣碎	土豆	.

土豆泥。

[teɪk] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [piːl] , [mæʃ] [wel] , ['ædɪŋ] [kriːm] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['pepə(r)] .

Take	**boiled**	**potatoes**	**,**	**peel**	**,**	**mash**	**well**	**,**	**adding**	**cream**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**pepper**	**.**
拿	煮沸	土豆	,	果皮	,	捣碎	出色地	,	添加	奶油	,	盐	,	和	胡椒	.

将煮熟的土豆去皮，捣成泥，加入奶油、盐和胡椒粉。

[pə'teɪtəʊ]['sæləd] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Potato	**salad**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
土豆	沙拉	(	为了	-	男人	)	.

土豆沙拉（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [daɪst] [ɪn] ¼ - [ɪntʃ] ['piːsɪz] ; [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʌnjənz] ,

Take	6	pounds	cold	boiled	potatoes	diced	in	¼	-	inch	pieces	;	2	pounds	onions	,
拿	6	磅	寒冷的	煮沸	土豆	切丁	在	¼	-	英寸	件	;	2	磅	洋葱	,

取6磅冷煮土豆，切成¼英寸的小丁；2磅洋葱，

[rɔː] , [tʃɒpt] [faɪn] ; [wʌn] [bʌntʃ] ['pɑːsli] [tʃɒpt] [faɪn] ; ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .

raw	,	chopped	fine	;	1	bunch	parsley	chopped	fine	;	season	with	salt	and	pepper	.
生的	,	切碎	美好的	;	1	束	香菜	切碎	美好的	;	季节	和	盐	和	胡椒	.

生的，切碎；1 束欧芹切碎；用盐和胡椒调味。

[meɪk] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : [wʌn][paɪnt]['vɪnɪgə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['ʃʊgə(r)] (

Make	a	French	dressing	as	follows	:	1	pint	vinegar	,	2	tablespoonfuls	sugar	(
制作	一个	法语	敷料	作为	跟随	:	1	品脱	醋	,	2	汤匙	糖	(

[braʊn] [ɔː(r)] [waɪt]) ,

brown	or	white	)	,
棕色的	或者	白色的	)	,

制作法式沙拉酱的方法如下：1品脱醋，2汤匙糖（红糖或白糖），

[ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['dæʃɪz] [red] ['pepə(r)] , [wʌn] [aʊns] [draɪ] ['mʌstəd] , ½ [paʊnd] ['beɪkən] [tʃɒpt] [faɪn]

2	or	3	dashes	red	pepper	,	1	ounce	dry	mustard	,	½	pound	bacon	chopped	fine
2	或者	3	破折号	红色的	胡椒	,	1	盎司	干燥	芥末	,	½	磅	熏肉	切碎	美好的

[ænd; ənd][fraɪd] .

and	fried	.
和	油煎	.

2 或 3 滴红辣椒粉，1 盎司干芥末，½ 磅切碎煎熟的培根。

[pɔː(r)][ðə; ði]['vɪnɪgə(r)]['mɪkstʃə(r)][ɒn][ðə; ði][hɒt]['beɪkən][ænd; ənd] [griːs] .

Pour	the	vinegar	mixture	on	the	hot	bacon	and	grease	.
倒	这	醋	混合物	在	这	热的	熏肉	和	润滑脂	.

将醋汁倒在热培根和油脂上。

[ðen] [set] [bæk] [ɒn] [stəʊv] [tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] , [ænd; ənd] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [pɔː(r)][ðə; ði]

Then	set	back	on	stove	to	keep	warm	,	and	when	ready	to	serve	pour	the
然后	放	后退	在	火炉	到	保持	温暖的	,	和	什么时候	准备好	到	服务	倒	这

['vɪnɪgə(r)] ,

vinegar	,
醋	,

然后放回炉子上保温，上桌前淋上醋。

[griːs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['əʊvə(r)][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ðen] [sɜːv] . [-]

grease	,	etc	.	,	over	the	potatoes	,	etc	.	,	then	serve	.	[	21	]
润滑脂	,	ETC	.	,	超过	这	土豆	,	ETC	.	,	然后	服务	.	[	-	]

在土豆等食物上抹油等，然后上菜。[21]

[ˌsærə'təʊgə][pə'teɪtəʊz] .

Saratoga	potatoes	.
萨拉托加	土豆	.

萨拉托加土豆。

[daɪs] [pə'teɪtəʊz] [rɔː] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [ðen] [dreɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [ænd; ənd] [let] [kuːl]

Dice	potatoes	raw	,	boil	them	until	done	,	then	drain	and	set	away	and	let	cool
骰子	土豆	生的	,	熬	他们	直到	完毕	,	然后	流走	和	放	离开	和	让	凉爽的

.

:

.

将生土豆切丁，煮熟后沥干水分，放在一旁冷却。

[wen] [kuːl] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [lɑːd] [ʌn'tɪl] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] .

When	cool	fry	in	butter	or	lard	until	nice	and	brown	.
什么时候	凉爽的	炒	在	黄油	或者	猪油	直到	好的	和	棕色的	.

冷却后，用黄油或猪油煎至金黄酥脆。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pɑːsli] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] , [wʌn] [kwɔːt] [rɪtʃ] [mɪlk] .

Add	parsley	and	chopped	onions	,	1	quart	rich	milk	.
添加	香菜	和	切碎	洋葱	,	1	夸脱	富有的	牛奶	.

加入欧芹碎、洋葱碎和1夸脱浓牛奶。

['θɪkən] [wɪð] ¼ [paʊnd] ['flaʊə(r)] .

Thicken	with	¼	pound	flour	.
加厚	和	¼	磅	面粉	.

加入四分之一磅面粉勾芡。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

Season	with	salt	and	pepper	and	serve	hot	.
季节	和	盐	和	胡椒	和	服务	热的	.

用盐和胡椒粉调味，趁热食用。

['ɛsˌkɑːləpt] [pə'teɪtəʊz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Escalloped	potatoes	(	for	100	men	)	.
扇贝状的	土豆	(	为了	-	男人	)	.

焗烤土豆（100人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [eit] [paʊndz] [tʃiːz] , [eit][kænz] [kən'denst] [mɪlk] ,

Take	35	pounds	cold	boiled	potatoes	,	8	pounds	cheese	,	8	cans	condensed	milk	,
拿	-	磅	寒冷的	煮沸	土豆	,	8	磅	奶酪	,	8	罐头	浓缩版	牛奶	,

取35磅冷煮土豆、8磅奶酪、8罐炼乳，

[ænd; ənd][θriː][ɔː(r)][fɔːr] ['beɪstɪŋ] - ['spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

and	3	or	4	basting	-	spoonfuls	of	flour	.
和	3	或者	4	涂抹	-	一勺	的	面粉	.

再加 3 到 4 勺面粉。

[peə(r)][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][slaɪs][ðem; ðəm] .

Pare	potatoes	and	slice	them	.
削减	土豆	和	片	他们	.

将土豆削皮切片。

[greɪt] [tʃiːz] [faɪn][ænd; ənd][mɪks] [tʃiːz] ['iːvnli] [wɪð] [pə'teɪtəʊz][ɪn] [beɪk] [pæn] .

Grate	cheese	fine	and	mix	cheese	evenly	with	potatoes	in	bake	pan	.
格特	奶酪	美好的	和	混合	奶酪	均匀地	和	土豆	在	烤	平底锅	.

将奶酪磨碎，与土豆均匀混合，放入烤盘中。

[mɪks]['flaʊə(r)] [wɪð] [mɪlk][ænd; ənd][daɪ'luːt][mɪlk] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ʌn'tɪl][pə'teɪtəʊz][ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] .

Mix	flour	with	milk	and	dilute	milk	with	water	until	potatoes	are	covered	.
混合	面粉	和	牛奶	和	稀	牛奶	和	水	直到	土豆	是	涵盖	.

将面粉与牛奶混合，再用水稀释牛奶，直到土豆完全被面粉覆盖。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	slow	oven	.
烤	在	慢的	烤箱	.

用慢烤箱烘烤。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['sʌmtaɪmz] [θɔːt] [tuː; tə][biː; bi][æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə][juːz] [les] [tʃiːz] [ænd; ənd]

It	is	sometimes	thought	to	be	an	improvement	to	use	less	cheese	and
它	是	有时	想法	到	是	一个	改进	到	使用	较少的	奶酪	和

[ə; eɪ] [mʌtʃ] ['lɑːdʒə(r)] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['faɪnli] [graʊnd] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] .

a	much	larger	quantity	of	finely	ground	beef	suet	.
一个	很多	更大的	数量	的	精细地	地面	牛肉	羊脂	.

有时人们认为，减少奶酪的用量，增加大量精细研磨的牛油，是一种改进方法。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美国陆军烹饪学校使用的食(Recipes Used in the Cooking Schools, U. S.)

第2/2页

[fraɪd] [mʌʃ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Fried mush (for 20 men) .
油煎 糊状物 (为了 - 男人) .

炸粥（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɒk] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] ,
Take 2 quarts beef stock , 2 quarts water , 1 ounce salt ,
拿 2 夸脱 牛肉 库存 , 2 夸脱 水 , 1 盎司 盐 ,

取2夸脱牛肉高汤、2夸脱水、1盎司盐，

[ænd; ənd] [set] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [fɔːr] [ɔː(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
and set on stove and let boil for 4 or 5 minutes .
和 放 在 火炉 和 让 熬 为了 4 或者 5 分钟 .

放在炉子上煮沸 4 到 5 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [kɔːn] [miːl] .
Add 2 pounds corn meal .
添加 2 磅 玉米 一顿饭 .

加入2磅玉米粉。

[pʊt] [ðə; ði] [miːl] [ɪn] [ə; eɪ] ['flaʊə(r)] [sɪv] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [θɔroʊli] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ,
Put the meal in a flour sieve and shake it gradually , stirring it thoroly all the time ,
放 这 一顿饭 在 一个 面粉 筛 和 摇 它 逐步地 , 搅拌 它 完全 全部 这 时间 ,

将面粉放入面粉筛中，慢慢摇晃，并始终充分搅拌。

[ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [kə'mensɪz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
until it commences to thicken .
直到 它 开始 到 加厚 .

直到它开始变稠。

[ðen] [set] [ɒn] [bæk] [pɑːt] [ɒv; əv] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] ,
Then set on back part of stove and let simmer for about 1 hour or till done ,
然后 放 在 后退 部分 的 火炉 和 让 煨 为了 关于 1 小时 或者 直到 完毕 ,

然后放在炉灶后部，小火慢炖约1小时或直至煮熟。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [drɒps] ['friːli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['pæd(ə)l] .
when it drops freely from the paddle .
什么时候 它 滴 自由 从 这 桨 .

当他从桨上自由落下时。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [dɪʃ] [pæn] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [diːp] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .
Pour into dish pan about 1 inch deep and set aside to cool .
倒 进入 盘子 平底锅 关于 1 英寸 深的 和 放 旁边 到 凉爽的 .

倒入约 1 英寸深的盘子中，放在一旁冷却。

[wen] [kuːl] [kʌt] ['ɪntuː] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] [sk'weəz] .
When cool cut into 2 - inch squares .
什么时候凉爽的 切 进入 2 - 英寸 正方形 .

冷却后切成 2 英寸见方的方块。

[hæv; həv] [ə'baʊt] ½ [paʊnd] [lɑːd] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

Have	**about**	**½**	**pound**	**lard**	**in**	**frying**	**pan**	**.**
有	关于	½	磅	猪油	在	煎炸	平底锅	.

煎锅里放大约半磅猪油。

[fraɪ] [tuː; tə] [naɪs] [braʊn] ['kʌlə(r)] .

Fry	**to**	**nice**	**brown**	**color**	**.**
炒	到	好的	棕色的	颜色	.

煎至金黄色。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] ['sɪrəp] . [-]

Serve	**hot**	**with**	**sirup**	**.**	**[**	**22**	**]**
服务	热的	和	糖浆	.	[	-	]

趁热佐以糖浆食用。[22]

['ɪndiən] [kɔːn] [miːl] [mʌʃ] .

Indian	**corn**	**meal**	**mush**	**.**
印度	玉米	一顿饭	糊状物	.

印度玉米粉糊。

[teɪk] [faɪv] ['aʊnsɪz] [kɔːn] [miːl] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] .

Take	**5**	**ounces**	**corn**	**meal**	**,**	**2**	**quarts**	**boiling**	**water**	**,**	**1**	**ounce**	**salt**	**.**
拿	5	盎司	玉米	一顿饭	,	2	夸脱	沸腾	水	,	1	盎司	盐	.

取 5 盎司玉米粉、2 夸脱沸水、1 盎司盐。

[mɪks] [kɔːn] [miːl] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] .

Mix	**corn**	**meal**	**with**	**cold**	**water**	**before**	**putting**	**it**	**in**	**,**	**to**	**prevent**	**lumping**	**.**
混合	玉米	一顿饭	和	寒冷的	水	前	推杆	它	在	,	到	防止	聚集	.

放入之前先将玉米粉与冷水混合，以防止结块。

[stɜː(r)] [ɪn] ['sləʊli] [bʌt; bət] [biː; bi] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**in**	**slowly**	**but**	**be**	**careful**	**to**	**keep**	**the**	**water**	**boiling**	**.**
搅拌	在	缓慢地	但	是	小心	到	保持	这	水	沸腾	.

慢慢搅拌，但要注意保持水沸腾。

['kʌvə(r)] ['kləʊsli] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] 2½ ['aʊəz] .

Cover	**closely**	**and**	**let**	**boil**	**2½**	**hours**	**.**
覆盖	密切	和	让	熬	2½	小时	.

盖紧锅盖，煮2个半小时。

[stɜː(r)] ['friːkwəntli] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːtʃɪŋ] .

Stir	**frequently**	**,**	**to**	**prevent**	**scorching**	**.**
搅拌	频繁地	,	到	防止	灼热	.

要经常搅拌，防止烧焦。

[teɪk] [ɒf] [wen] [θɪk] [ænd; ənd] [let] [kuːl] .

Take	**off**	**when**	**thick**	**and**	**let**	**cool**	**.**
拿	离开	什么时候	厚的	和	让	凉爽的	.

变稠后取出，放凉。

[eɪt] [paʊndz] [kɔːn] [miːl] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] - [men] .

Eight	**pounds**	**corn**	**meal**	**enough**	**for**	**80**	**men**	**.**
八	磅	玉米	一顿饭	足够的	为了	-	男人	.

八磅玉米粉足够80名男子食用。

[ˌmækə'rəʊni] [ænd; ənd] [tʃiːz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Macaroni	**and**	**cheese**	**(**	**for**	**80**	**men**	**)**	**.**
通心粉	和	奶酪	(	为了	-	男人	)	.

通心粉和奶酪（80人份）。

[breɪk] - [paʊndz] [ˌmækə'rəʊni]['ɪntuː] [kən'viːniənt] [leŋθs] [ænd; ənd] [pʊt]['ɪntuː]['bɔɪlə(r)][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ]
Break **14** **pounds** **macaroni** **into** **convenient** **lengths** **and** **put** **into** **boiler** **of** **boiling**
休息 - 磅 通心粉 进入 方便的 长度 和 放 进入 锅炉 的 沸腾
['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)] .
salted **water** **.**
咸的 水 .

将 14 磅通心粉掰成合适的长度，放入沸腾的盐水中煮。

[juːz] [eɪt] [ɔː(r)][ten] [taɪmz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)][æz; əz][ˌmækə'rəʊni] .
Use **eight** **or** **ten** **times** **as** **much** **water** **as** **macaroni** **.**
使用 八 或者 十 时代 作为 很多 水 作为 通心粉 .

水的用量应该是通心粉的八到十倍。

[bɔɪl][frɒm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Boil **from** **20** **to** **30** **minutes** **,** **until** **tender** **.**
熬 从 - 到 - 分钟 , 直到 投标 .

煮20至30分钟，直至变软。

[drɔː] [ɒf] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ˌmækə'rəʊni]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] - [griːzd] [beɪk] [pæn][ænd; ənd] [beɪk]
Draw **off** **water** **and** **pour** **macaroni** **into** **a** **well** **-** **greased** **bake** **pan** **and** **bake**
画 离开 水 和 倒 通心粉 进入 一个 出色地 - 涂油 烤 平底锅 和 烤
[ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] 1½ ['aʊəz] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] ,
in **a** **moderate** **oven** **1½** **hours** **or** **until** **done** **,**
在 一个 缓和 烤箱 1½ 小时 或者 直到 完毕 ,

沥干水分，将通心粉倒入抹了油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤1个半小时或直至熟透。

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ðiː] ['fɒləʊɪŋ] ['dresɪŋ] : [tuː] [kænz][tə'mɑːtəʊz] , [ˌtuː'tuː]['gælənz] [biːf] [stɒk] ,
then **cover** **with** **the** **following** **dressing** **:** **Two** **cans** **tomatoes** **,** **2** **gallons** **beef** **stock** **,**
然后 覆盖 和 这 下列的 敷料 : 二 罐头 西红柿 , 2 加仑 牛肉 库存 ,

然后淋上以下调料：两罐番茄，2加仑牛肉汤，

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] , ['tiːspuːnfʊl] [taɪm] [ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [beɪ] [liːvz] ,
salt **and** **pepper** **to** **taste** **,** **teaspoonful** **thyme** **or** **a** **little** **bay** **leaves** **,**
盐 和 胡椒 到 品尝 , 一茶匙 百里香 或者 一个 小的 湾 树叶 ,

根据口味加入盐和胡椒粉，再加一茶匙百里香或少许月桂叶。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['suːɪt; 'sjuːɪt][ɔː(r)]['bʌtə(r)] .
and **a** **little** **suet** **or** **butter** **.**
和 一个 小的 羊脂 或者 黄油 .

再加一点牛油或黄油。

[pʊt][ɔːl][ðə; ðiː] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][smɔːl]['bɔɪlə(r)][ɒn]['faɪə(r)][ænd; ənd] [kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [ɪn'griːdiənts]
Put **all** **the** **dressing** **in** **a** **small** **boiler** **on** **fire** **and** **keep** **stirring** **until** **ingredients**
放 全部 这 敷料 在 一个 小的 锅炉 在 火 和 保持 搅拌 直到 原料
[ɑː(r); ə(r)] [wel] [ɪn'kɔːpəreɪtɪd] .
are **well** **incorporated** **.**
是 出色地 公司 .

将所有调料放入小锅中，用火加热，并不断搅拌，直到所有食材充分混合。

[pɑːs] ['dresɪŋ] [θruː][ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ˌmækə'rəʊni] .
Pass **dressing** **thru** **a** **sieve** **and** **pour** **over** **macaroni** **.**
经过 敷料 通过 一个 筛 和 倒 超过 通心粉 .

将调味汁过筛后淋在通心粉上。

[greɪt] ['əʊvə(r)][ˌmækə'rəʊni][ænd; ənd] [sɔːs] [sɪks][ɔː(r)][eit] [paʊndz] [tʃiːz] .
Grate **over** **macaroni** **and** **sauce** **6** **or** **8** **pounds** **cheese** **.**
格特 超过 通心粉 和 酱 6 或者 8 磅 奶酪 .

将6至8磅奶酪磨碎撒在通心粉和酱汁上。

[bred] , ['bɪskɪts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
BREAD **,** **BISCUITS** **,** **ETC** **.**
面包 , 饼干 , ETC .

面包、饼干等。

[kɔːn] [bred] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Corn bread (for 20 men) .
玉米 面包 (为了 - 男人) .

玉米面包（20人份）。

[teɪk] 2½ [paʊndz] [waɪt] ['flaʊə(r)] , 2½ [paʊndz] [kɔːn] [miːl] , ¼ [paʊnd] ['bʌtə(r)] , ¼ [paʊnd] [lɑːd] ,
Take 2½ pounds white flour , 2½ pounds corn meal , ¼ pound butter , ¼ pound lard ,
拿 2½ 磅 白色的 面粉 , 2½ 磅 玉米 一顿饭 , ¼ 磅 黄油 , ¼ 磅 猪油 ,

取2.5磅白面粉，2.5磅玉米粉，¼磅黄油，¼磅猪油，

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [eɪt] [egz] ([jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts]) ['biːt(ə)n]
2 ounces baking powder , 1 quart milk , 8 eggs (yolks and whites) beaten
2 盎司 烘烤 粉末 , 1 夸脱 牛奶 , 8 鸡蛋 (蛋黄 和 白人) 被打败
['seprətli] ,
separately ,
分别地 ,

2盎司泡打粉，1夸脱牛奶，8个鸡蛋（蛋黄和蛋白分别打散），

[wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
1 ounce salt , 2 ounces brown sugar .
1 盎司 盐 , 2 盎司 棕色的 糖 .

1盎司盐，2盎司红糖。

[mɪks][ɔːl] [-]
Mix all [23]
混合 全部 [-]

混合所有[23]

[θɔroʊli] [təˈgeðə(r)] .
thoroly together .
完全 一起 .

完全地在一起。

[griːs] [ə; eɪ] [beɪk] [pæn] [wel] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [let] [beɪk] [ə'baʊt] -
Grease a bake pan well and pour in the mixture and let bake about 45
润滑脂 一个 烤 平底锅出色地 和 倒 在 这 混合物 和 让 烤 关于 -
['mɪnɪts] [ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] .
minutes or till done .
分钟 或者 直到 完毕 .

在烤盘上抹上油脂，倒入混合物，烘烤约 45 分钟或直至熟透。

[test] [wɪð] [ə; eɪ] [bruːm] [strɔː] ['ɪntuː] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [keɪk] .
Test with a broom straw into center of cake .
测试 和 一个 扫帚 稻草 进入 中心 的 蛋糕 .

用扫帚柄插入蛋糕中心进行测试。

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] [ænd; ənd] [draɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [dʌn] ; [ɪf] [wet] [ɔː(r)] [stʌf] [stɪks] , [nɒt] [dʌn] .
If it comes out clean and dry it is done ; if wet or stuff sticks , not done .
如果 它 来 出去 干净的 和 干燥 它 是 完毕 ; 如果 湿的 或者 东西 棍子 , 不是 完毕 .

如果取出来干净干燥，就完成了；如果潮湿或有东西粘在上面，就还没完成。

[kɔːn] [bred] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Corn bread (for 15 men) .
玉米 面包 (为了 - 男人) .

玉米面包（15人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] ['hiːpɪŋ] [kʌps] ['jeləʊ] [kɔːn] [miːl] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊə(r)] , [θriː] [egz] , 2½ [kʌps] [swiːt] [mɪlk]
Take 2 heaping cups yellow corn meal , 1 cup flour , 3 eggs , 2½ cups sweet milk
拿 2 堆积 杯子 黄色的 玉米 一顿饭 , 1 杯子 面粉 , 3 鸡蛋 , 2½ 杯子 甜的 牛奶
,
,
,

取2满杯黄玉米粉、1杯面粉、3个鸡蛋、2.5杯甜牛奶，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [lɑːd] , [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['ʃʊgə(r)] , [θriː] ['tiːspuːn,ful] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn]

1	teaspoonful	lard	,	2	tablespoonfuls	sugar	,	3	teaspoonfuls	baking	powder	,	1
1	一茶匙	猪油	,	2	汤匙	糖	,	3	茶匙	烘烤	粉末	,	1

['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt] .

teaspoonful	salt	.
一茶匙	盐	.

1茶匙猪油，2汤匙糖，3茶匙泡打粉，1茶匙盐。

[biːt] [egz] [θɔroʊli] , ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['seprətli] .

Beat	eggs	thoroly	,	whites	and	yolks	separately	.
打	鸡蛋	完全	,	白人	和	蛋黄	分别地	.

将鸡蛋彻底打散，蛋清和蛋黄分别打散。

[sɪft] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [wɪð] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .

Sift	baking	powder	with	corn	meal	and	flour	.
筛	烘烤	粉末	和	玉米	一顿饭	和	面粉	.

将泡打粉、玉米粉和面粉一起过筛。

[melt] [lɑːd] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][lɑːst] .

Melt	lard	,	add	the	last	.
熔化	猪油	,	添加	这	最后的	.

将猪油融化，最后加入。

[biːt] [fɑːst][ænd; ənd] [θɔroʊli] .

Beat	fast	and	thoroly	.
打	快速地	和	完全	.

快速而彻底地击打。

[beɪk] ½ ['aʊə(r)][ɪn] [griːzd] [pæn] .

Bake	½	hour	in	greased	pan	.
烤	½	小时	在	涂油	平底锅	.

在抹了油的烤盘中烘烤半小时。

[bred] ['dresɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Bread	dressing	(	for	20	men	)	.
面包	敷料	(	为了	-	男人	)	.

面包馅料（20人份）。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [steɪl] [bred] , [pʊt] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [let] [səʊk] - ['mɪnɪts] ,

Take	5	pounds	stale	bread	,	put	in	cold	water	and	let	soak	15	minutes	,
拿	5	磅	陈旧	面包	,	放	在	寒冷的	水	和	让	浸泡	-	分钟	,

取5磅隔夜面包，放入冷水中浸泡15分钟。

[ðen] [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

then	drain	off	the	water	.
然后	流走	离开	这	水	.

然后把水倒掉。

[hæv; həv] [tʃɒpt] [faɪn] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [rɔː] ['ʌnjənz] ; [wʌn] [aʊns] [seɪdʒ] , [graʊnd] ; [sɔːlt][ænd; ənd]

Have	chopped	fine	2	pounds	raw	onions	;	1	ounce	sage	,	ground	;	salt	and
有	切碎	美好的	2	磅	生的	洋葱	;	1	盎司	圣人	,	地面	;	盐	和

['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] ;

pepper	to	taste	;
胡椒	到	品尝	;

将 2 磅生洋葱切碎；1 盎司鼠尾草磨碎；盐和胡椒粉适量；

½ [paʊnd] [lɑːd] , ['bʌtə(r)] , ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [ɔː(r)]['beɪkən] [griːs] .

½	pound	lard	,	butter	,	suet	,	or	bacon	grease	.
½	磅	猪油	,	黄油	,	羊脂	,	或者	熏肉	润滑脂	.

半磅猪油、黄油、牛油或培根油。

[θɔroʊli] [mɪks] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [set] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [let] [beɪk] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .

Thoroly	**mix**	**together**	**and**	**set**	**in**	**oven**	**and**	**let**	**bake**	**about**	**1**	**hour**	**.**
完全	混合	一起	和	放	在	烤箱	和	让	烤	关于	1	小时	.

将混合物完全混合，放入烤箱烘烤约1小时。

[wen] ['redi] [tu:; tə] [dɪʃ] [ʌp] [pɔ:(r)] [ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [bi:f] [stɒk] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ðen]

When	**ready**	**to**	**dish**	**up**	**pour**	**2**	**quarts**	**beef**	**stock**	**over**	**the**	**dressing**	**and**	**then**
什么时候	准备好	到	盘子	向上	倒	2	夸脱	牛肉	库存	超过	这	敷料	和	然后

[sɜ:v] .

serve	**.**
服务	.

准备上菜时，将 2 夸脱牛肉高汤浇在酱汁上，然后即可食用。

[frentʃ] [təʊst] [ɔ:(r)] [fraɪd] [bred] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

French	**toast**	**or**	**fried**	**bread**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
法语	吐司	或者	油煎	面包	(	为了	-	男人	)	.

法式吐司或炸面包（20人份）。

[teɪk] [ˌtu:'tu:] [ləʊvz] [əʊld] [bred] [left] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] .

Take	**2**	**loaves**	**old**	**bread**	**left**	**,**	**and**	**cut**	**in**	**slices**	**.**
拿	2	面包	老的	面包	左边	,	和	切	在	切片	.

取出剩下的2条老面包，切成片。

[bi:t] [θri:] [egz] [wel] [tə'geðə(r)] .

Beat	**3**	**eggs**	**well**	**together**	**.**
打	3	鸡蛋	出色地	一起	.

3个鸡蛋充分打散。

[ˌeɪ di: 'di:] ½ [paɪnt] [mɪlk] , [ænd; ənd] ['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Add	**½**	**pint**	**milk**	**,**	**and**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
添加	½	品脱	牛奶	,	和	季节	和	盐	和	胡椒	.

加入半品脱牛奶，并用盐和胡椒粉调味。

[ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

Add	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**	**.**
添加	2	汤匙	的	糖	.

加入2汤匙糖。

[pʊt] [ɒn] [stəʊv] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] [wɪð] [ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] .

Put	**on**	**stove**	**in**	**frying**	**pan**	**with**	**2**	**ounces**	**butter**	**.**
放	在	火炉	在	煎炸	平底锅	和	2	盎司	黄油	.

放在煎锅里，加入 2 盎司黄油，在炉子上煎。

[dɪp] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ɪn] [ðə; ði] [eg] ['bætə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [pæn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ə; eɪ] [naɪs]

Dip	**the**	**slices**	**of**	**bread**	**in**	**the**	**egg**	**batter**	**and**	**put**	**in**	**pan**	**and**	**fry**	**a**	**nice**
蘸	这	切片	的	面包	在	这	蛋	连击	和	放	在	平底锅	和	炒	一个	好的

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

将面包片蘸上蛋液，放入平底锅中煎至金黄色。

[sɜ:v] [hɒt] . [-]

Serve	**hot**	**.**	**[**	**24**	**]**
服务	热的	.	[	-	]

趁热食用。[24]

[raɪ] [ænd; ənd] ['greɪəm] [bred] .

Rye	**and**	**graham**	**bread**	**.**
黑麦	和	格雷厄姆	面包	.

黑麦面包和全麦面包。

[teɪk] ½ [wiːt] ['flaʊə(r)] , ½ ['greɪəm] ([ɔː(r)] [raɪ]) ['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [mə'læsɪz] [fɔː(r); fə(r)]

Take	½	wheat	flour	,	½	graham	(	or	rye	)	flour	,	add	1	quart	molasses	for
拿	½	小麦	面粉	,	½	格雷厄姆	(	或者	黑麦	)	面粉	,	添加	1	夸脱	糖蜜	为了

- [paʊndz] [dəʊ] .

100	pounds	dough	.
-	磅	面团	.

取 1/2 小麦粉，1/2 全麦粉（或黑麦粉），加入 1 夸脱糖蜜，可制成 100 磅面团。

[juːz] [spʌndʒ] [ænd; ənd] [dəʊ] ['sɪstəm] .

Use	sponge	and	dough	system	.
使用	海绵	和	面团	系统	.

采用海绵和面团系统。

[meɪk] [spʌndʒ] [ɒv; əv] [wiːt] ['flaʊə(r)] .

Make	sponge	of	wheat	flour	.
制作	海绵	的	小麦	面粉	.

用小麦粉制作海绵蛋糕。

['ɪŋglɪʃ] [tiː] ['bɪskɪt] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

English	tea	biscuit	(	for	80	men	)	.
英语	茶	饼干	(	为了	-	男人	)	.

英式茶饼干（80人份）。

[teɪk] - [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːd] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [θriː] [paʊndz]

Take	16	pounds	flour	,	2	pounds	lard	,	2	quarts	cold	water	,	3	pounds
拿	-	磅	面粉	,	2	磅	猪油	,	2	夸脱	寒冷的	水	,	3	磅

['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] ,

granulated	sugar	,
颗粒状	糖	,

取16磅面粉，2磅猪油，2夸脱冷水，3磅砂糖，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['kærəweɪ] [siːd] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ə'məʊniə] , “ [fɔː(r); fə(r)] ['beikəz] [juːz] , ” [ˌtuː'tuː]

2	ounces	caraway	seed	,	2	ounces	ammonia	,	“	for	baker's	use	,	”	2
2	盎司	葛缕子	种子	,	2	盎司	氨	,	“	为了	面包师的	使用	,	”	2

['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

ounces	baking	powder	.
盎司	烘烤	粉末	.

2盎司葛缕子籽，2盎司氨水，“供烘焙师使用”，2盎司泡打粉。

[kʌt] [wɪð] ['regjələ(r)][ɔː(r)]['fænsi] [k'ʌtəz] .

Cut	with	regular	or	fancy	cutters	.
切	和	常规的	或者	想要	切割器	.

用普通切刀或花式切刀切割。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	moderate	oven	.
烤	在	缓和	烤箱	.

用中等温度烘烤。

[ə'məʊniə] “ [fɔː(r); fə(r)] ['beikəz] [juːz] ” [kæn; kən][biː; bi][hæd; həd][ɪn]['eni][rɪ'laɪəb(ə)l][drʌg][stɔː(r)] , [fɔːr]

Ammonia	“	for	baker's	use	”	can	be	had	in	any	reliable	drug	store	,	4
氨	“	为了	面包师的	使用	”	能	是	有	在	任何	可靠的	药品	店铺	,	4

['aʊnsɪz] [fɔː(r); fə(r)] - [sents] .

ounces	for	10	cents	.
盎司	为了	-	分	.

任何一家信誉良好的药店都能买到“烘焙用”氨水，4盎司售价10美分。

['bɪskɪts] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Biscuits	(	for	20	men	)	.
饼干	(	为了	-	男人	)	.

饼干（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːd] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [θriː] [kwɔːts]

Take	4	pounds	flour	,	2	pounds	lard	,	2	ounces	baking	powder	,	3	quarts
拿	4	磅	面粉	,	2	磅	猪油	,	2	盎司	烘烤	粉末	,	3	夸脱

['wɔːtə(r)] ([kəʊld]) ,

water	(	cold	)	,
水	(	寒冷的	)	,

取4磅面粉，2磅猪油，2盎司泡打粉，3夸脱水（冷水），

[wʌn] [aʊns] [sɔːlt] .

1	ounce	salt	.
1	盎司	盐	.

1盎司盐。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [laɪk] [dəʊ] , ['meɪkɪŋ] ['miːdiəm] [stɪf] [dəʊ] .

Mix	together	like	dough	,	making	medium	stiff	dough	.
混合	一起	喜欢	面团	,	制作	中等的	僵硬的	面团	.

将所有材料混合揉成面团，制成中等硬度的面团。

[griːs] [pæn] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn] ['bɪskɪts] .

Grease	pan	before	putting	in	biscuits	.
润滑脂	平底锅	前	推杆	在	饼干	.

放入饼干前先在烤盘上抹油。

[rəʊl] [dəʊ] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .

Roll	dough	½	inch	thick	.
卷	面团	½	英寸	厚的	.

将面团擀成½英寸厚。

[pleɪs] [ɪn] [pæn] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [twaɪs]

Place	in	pan	close	together	and	bake	for	15	minutes	or	till	they	are	twice
地方	在	平底锅	关闭	一起	和	烤	为了	-	分钟	或者	直到	他们	是	两次

[ðeə(r)] [ə'rɪdʒən(ə)l] [saɪz] .

their	original	size	.
他们的	原来的	尺寸	.

将小蜜蜂紧密地放入烤盘中，烘烤 15 分钟或直至它们长到原来的两倍大。

[bɪ'fɔː(r)] ['beɪkɪŋ] ['bɪskɪts] [pʌntʃ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðem; ðəm] [həʊld] [ðeə(r)]

Before	baking	biscuits	punch	them	with	a	fork	to	have	them	hold	their
前	烘烤	饼干	冲床	他们	和	一个	叉	到	有	他们	抓住	他们的

[ʃeɪp] .

shape	.
形状	.

烘烤饼干前，用叉子在饼干上戳几个孔，使饼干能保持形状。

['bʌkwiːt] [keɪks] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Buckwheat	cakes	(	for	20	men	)	.
荞麦	蛋糕	(	为了	-	男人	)	.

荞麦饼（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] [self] - ['reɪzɪŋ] ['bʌkwiːt] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl]

Take	4	pounds	self	-	raising	buckwheat	flour	and	mix	with	cold	water	till	it	will
拿	4	磅	自己	-	提高	荞麦	面粉	和	混合	和	寒冷的	水	直到	它	将要

[pɔː(r)] ['iːzəli] [frɒm; frəm] [spuːn] .

pour	easily	from	spoon	.
倒	容易地	从	勺子	.

取4磅自发荞麦粉，加冷水搅拌至能轻松从勺子上倒出。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] .

Add	1	ounce	salt	.
添加	1	盎司	盐	.

加入1盎司盐。

[hæv; həv] [keɪk] ['grɪdl] [wel] [griːzd] [ænd; ənd][hɒt] .

Have	**cake**	**griddle**	**well**	**greased**	**and**	**hot**	**.**
有	蛋糕	烤盘	出色地	涂油	和	热的	.

将蛋糕烤盘涂上油脂并加热。

[beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Bake	**for**	**about**	**5**	**minutes**	**.**
烤	为了	关于	5	分钟	.

烘烤约5分钟。

[wen] [dʌn] [ɒn] [wʌn] [saɪd] [tɜːn] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [gʊd] [ænd; ənd] [hɒt] .

When	**done**	**on**	**one**	**side**	**turn**	**over**	**and**	**send**	**to**	**table**	**good**	**and**	**hot**	**.**
什么时候	完毕	在	一	边	转动	超过	和	发送	到	桌子	好的	和	热的	.

一面煎好后翻面，趁热端上桌。

['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪrəp] [juːst] [tuː; tə] [iːt] [wɪð] [keɪks] . [-]

Butter	**and**	**sirup**	**used**	**to**	**eat**	**with**	**cakes**	**.**	**[**	**25**	**]**
黄油	和	糖浆	用过的	到	吃	和	蛋糕	.	[	-	]

过去人们习惯将黄油和糖浆与蛋糕一起食用。[25]

[njuː] ['ɪŋgləns] [kɔːn] ['dʒɒnɪkeɪk] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

New	**England**	**corn**	**johnnycake**	**(**	**for**	**80**	**men**	**)**	**.**
新的	英格兰	玉米	约翰尼蛋糕	(	为了	-	男人	)	.

新英格兰玉米约翰尼蛋糕（80人份）。

[teɪk] ['sɛvən] [paʊndz] [kɔːn] [miːl] , ['sɛvən] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] , 1½

Take	**7**	**pounds**	**corn**	**meal**	**,**	**7**	**pounds**	**flour**	**,**	**2**	**pounds**	**granulated**	**sugar**	**,**	**1½**
拿	7	磅	玉米	一顿饭	,	7	磅	面粉	,	2	磅	颗粒状	糖	,	1½

[paʊndz] [lɑːd] ,

pounds	**lard**	**,**
磅	猪油	,

取7磅玉米粉、7磅面粉、2磅砂糖、1.5磅猪油，

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [θriː][kænz] [ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] , - [egz] , - ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

4	**ounces**	**salt**	**,**	**3**	**cans**	**evaporated**	**cream**	**,**	**18**	**eggs**	**,**	**12**	**ounces**	**baking**	**powder**	**.**
4	盎司	盐	,	3	罐头	蒸发	奶油	,	-	鸡蛋	,	-	盎司	烘烤	粉末	.

4盎司盐，3罐淡奶油，18个鸡蛋，12盎司泡打粉。

[rʌb] [ɪn] [lɑːd] [wɪð] [hænd] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [faɪn] ['bætə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

Rub	**in**	**lard**	**with**	**hand**	**and**	**make**	**a**	**fine**	**batter**	**with**	**cold**	**water**	**.**
擦	在	猪油	和	手	和	制作	一个	美好的	连击	和	寒冷的	水	.

用手将猪油揉入面团，然后用冷水调成细腻的面糊。

[wen] [wel] [mɪkst] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wel] - [griːzd] [pæn] .

When	**well**	**mixt**	**pour**	**into**	**a**	**well**	**-**	**greased**	**pan**	**.**
什么时候	出色地	混合	倒	进入	一个	出色地	-	涂油	平底锅	.

充分混合后，倒入抹好油的平底锅中。

[beɪk] [æt; ət] [wʌns] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**at**	**once**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**.**
烤	在	一次	在	一个	缓和	烤箱	.

立即放入中等温度的烤箱烘烤。

[nəʊt] . — [egz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djuːst] [ɪf] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] [ɪz] [ɪn'kriːst] .

Note	**.**	**—**	**Eggs**	**may**	**be**	**reduced**	**if**	**baking**	**powder**	**is**	**increased**	**.**
笔记	.	—	鸡蛋	可能	是	减少	如果	烘烤	粉末	是	增加	.

注意：如果增加泡打粉的用量，鸡蛋的用量可以减少。

[waɪt] - [bred] ['bætə(r)] [keɪks] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

White	**-**	**bread**	**batter**	**cakes**	**(**	**for**	**80**	**men**	**)**	**.**
白色的	-	面包	连击	蛋糕	(	为了	-	男人	)	.

白面包面糊蛋糕（80人份）。

[teɪk] [eit] [paʊndz] [bred] [krʌmz] , [sɪks] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [eit] [egz] , [fɔ:r] ['teibl,spu:nful] ['beɪkɪŋ]

Take	8	pounds	bread	crumbs	,	6	pounds	flour	,	8	eggs	,	4	tablespoonfuls	baking
拿	8	磅	面包	面包屑	,	6	磅	面粉	,	8	鸡蛋	,	4	汤匙	烘烤

['paʊdə(r)] ,

powder	,
粉末	,

取8磅面包屑、6磅面粉、8个鸡蛋、4汤匙泡打粉，

1½ ['aʊnsɪz] [sɔ:lt] , [kəʊld]['wɔ:tə(r)][ɔ:(r)][mɪlk][tu:; tə][mɪks][ˌaɪ 'ti:] .

1½	ounces	salt	,	cold	water	or	milk	to	mix	it	.
1½	盎司	盐	,	寒冷的	水	或者	牛奶	到	混合	它	.

1.5盎司盐，冷水或牛奶用于搅拌。

[rɪ'mu:v] [ɔ:l] [dɑ:k] [krʌsts] [frɒm; frəm][ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn][kəʊld]['wɔ:tə(r)][ʌn'tɪl] [sɒft] ,

Remove	all	dark	crusts	from	the	bread	and	soak	in	cold	water	until	soft	,
消除	全部	黑暗的	外壳	从	这	面包	和	浸泡	在	寒冷的	水	直到	柔软的	,

去除面包上所有深色的硬皮，然后浸泡在冷水中直至变软。

[pres] [aʊt] [draɪ] , [mæʃ] [smu:ð] , [ˌeɪ di: 'di:]['flaʊə(r)] , ['wɔ:tə(r)] ([ɔ:(r)][mɪlk]) , [egz] , [ænd; ənd]

press	out	dry	,	mash	smooth	,	add	flour	,	water	(	or	milk	)	,	eggs	,	and
按	出去	干燥	,	捣碎	光滑的	,	添加	面粉	,	水	(	或者	牛奶	)	,	鸡蛋	,	和

['paʊdə(r)] .

powder	.
粉末	.

压干水分，捣成泥状，加入面粉、水（或牛奶）、鸡蛋和奶粉。

[ˌaɪ 'ti:] ['ɔ:lweɪz] [ɪm'pru:vz] ['bætə(r)] [keɪks] [tu:; tə] [bi:t] [ðə; ði] [egz] [lait] [bɪ'fɔ:(r)] ['mɪksɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn] .

It	always	improves	batter	cakes	to	beat	the	eggs	light	before	mixing	them	in	.
它	总是	改善	连击	蛋糕	到	打	这	鸡蛋	光	前	混合	他们	在	.

在将鸡蛋混合到面糊中之前，先将鸡蛋打发至蓬松，这样可以改善蛋糕的口感。

[nəʊ] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ɔ:(r)]['sɪrəp] ['ni:dɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'bʌv] .

No	shortening	or	sirup	needed	for	above	.
不	缩短	或者	糖浆	需要	为了	多于	.

以上做法无需添加起酥油或糖浆。

[kɒst] - [sents] .

Cost	60	cents	.
成本	-	分	.

花费60美分。

[kɔ:n] - [mi:l] ['mʌfɪn] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Corn	-	meal	muffins	(	for	90	men	)	.
玉米	-	一顿饭	松饼	(	为了	-	男人	)	.

玉米粉松饼（90人份）。

[teɪk] [fɔ:r] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [sɪks] [paʊndz] [kɔ:n] [mi:l] , [θri:] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn]['dʌz(ə)n] [egz] ,

Take	4	pounds	flour	,	6	pounds	corn	meal	,	3	pounds	sugar	,	1	dozen	eggs	,
拿	4	磅	面粉	,	6	磅	玉米	一顿饭	,	3	磅	糖	,	1	打	鸡蛋	,

取4磅面粉，6磅玉米粉，3磅糖，12个鸡蛋，

[fɔ:r] ['teibl,spu:nful] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] ['gælən] ['wɔ:tə(r)] .

4	tablespoonfuls	baking	powder	,	2	ounces	salt	,	and	about	1	gallon	water	.
4	汤匙	烘烤	粉末	,	2	盎司	盐	,	和	关于	1	加仑	水	.

4 汤匙泡打粉，2 盎司盐，以及约 1 加仑水。

[mɪks] [ʌp] [tu:; tə] [θɪn] [dəʊ] [ænd; ənd] [beɪk] .

Mix	up	to	thin	dough	and	bake	.
混合	向上	到	薄的	面团	和	烤	.

将面团搅拌至稀薄，然后烘烤。

['greɪəm] [dʒemz][ɔː(r)] ['mʌfɪn] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Graham	gems	or	muffins	(	for	20	men	)	.
格雷厄姆	宝石	或者	松饼	(	为了	-	男人	)	.

格雷厄姆宝石饼干或松饼（20 人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['greɪəm] ['flaʊə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [wiːt] ['flaʊə(r)] , ¼ [paʊnd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

Take	2	pounds	graham	flour	,	2	pounds	wheat	flour	,	¼	pound	melted	butter	,
拿	2	磅	格雷厄姆	面粉	,	2	磅	小麦	面粉	,	¼	磅	融化	黄油	,

取2磅全麦面粉，2磅小麦面粉，¼磅融化的黄油，

[wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [sɪks] [egz] , [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [ænd; ənd] [θɔroʊli]

1	ounce	salt	,	2	ounces	baking	powder	,	6	eggs	,	1	quart	milk	,	and	thoroly
1	盎司	盐	,	2	盎司	烘烤	粉末	,	6	鸡蛋	,	1	夸脱	牛奶	,	和	完全

[biːt] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] .

beat	these	ingredients	.
打	这些	原料	.

1盎司盐，2盎司泡打粉，6个鸡蛋，1夸脱牛奶，将这些原料充分搅拌均匀。

[hæv; həv][dʒem][pænz] ['naɪsli] [griːzd] .

Have	gem	pans	nicely	greased	.
有	宝石	平底锅	很好	涂油	.

将宝石烤盘涂抹上足够的油脂。

[pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['bætə(r)][ænd; ənd] [fɪl] [dʒem][pænz] [ə'baʊt] [hɑːf] [fʊl] .

Pour	in	the	batter	and	fill	gem	pans	about	half	full	.
倒	在	这	连击	和	充满	宝石	平底锅	关于	一半	满的	.

倒入面糊，将宝石模具填至半满。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɒt]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] . [-]

Put	in	a	very	hot	oven	and	bake	20	minutes	.	[	26	]
放	在	一个	非常	热的	烤箱	和	烤	-	分钟	.	[	-	]

放入高温烤箱烘烤 20 分钟。[26]

[hɒt] ['mʌfɪn] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Hot	muffins	(	for	20	men	)	.
热的	松饼	(	为了	-	男人	)	.

热松饼（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [aʊns] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , ½ [aʊns] [sɔːlt] , [θriː] ['aʊnsɪz] [lɑːd] [ɔː(r)]

Take	3	pounds	flour	,	1	ounce	baking	powder	,	½	ounce	salt	,	3	ounces	lard	or
拿	3	磅	面粉	,	1	盎司	烘烤	粉末	,	½	盎司	盐	,	3	盎司	猪油	或者

['bʌtə(r)] ,

butter	,
黄油	,

取3磅面粉，1盎司泡打粉，½盎司盐，3盎司猪油或黄油，

[θriː] [egz] , [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)][ɔː(r)][mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['bætə(r)][tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm]

3	eggs	,	and	enough	water	or	milk	to	make	a	batter	to	drop	from
3	鸡蛋	,	和	足够的	水	或者	牛奶	到	制作	一个	连击	到	降低	从

[spuːn] .

spoon	.
勺子	.

3 个鸡蛋，加适量的水或牛奶，调成能从勺子上滴落的面糊。

[griːs] [ðə; ði][dʒem][pænz][ɔː(r)] ['mʌfɪn] [mʌgz] [ænd; ənd] [fɪl] [mʌgz] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] [dəʊ] [ænd; ənd]

Grease	the	gem	pans	or	muffin	mugs	and	fill	mugs	half	full	of	dough	and
润滑脂	这	宝石	平底锅	或者	松饼	马克杯	和	充满	马克杯	一半	满的	的	面团	和

[beɪk] .

bake	.
烤	.

在宝石模具或松饼杯中涂上油脂，将面团装入杯中一半，然后烘烤。

['pʊdɪŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

PUDDINGS	**,**	**ETC**	**.**
布丁	,	ETC	.

布丁等

['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Apple	**pudding**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
苹果	布丁	(	为了	-	男人	)	.

苹果布丁（20人份）。

[seɪm] [æz; əz] [piːtʃ] ['pʊdɪŋ] , [ɪk'sept] [juːz] ['æplz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] .

Same	**as**	**peach**	**pudding**	**,**	**except**	**use**	**apples**	**instead**	**of**	**peaches**	**.**
相同的	作为	桃	布丁	,	除了	使用	苹果	反而	的	桃子	.

做法和桃子布丁一样，只是用苹果代替了桃子。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .

Apple	**dumplings**	**.**
苹果	饺子	.

苹果饺子。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [paɪ] [dəʊ] [ænd; ənd] [rəʊl] [aʊt] [ɪn] [strɪps] [ə'baʊt] [sɪks] [baɪ] [fɔːr] ['ɪntʃɪz] , ['rɑːðə(r)] [θɪn] .

Take	**5**	**pounds**	**pie**	**dough**	**and**	**roll**	**out**	**in**	**strips**	**about**	**6**	**by**	**4**	**inches**	**,**	**rather**	**thin**	**.**
拿	5	磅	馅饼	面团	和	卷	出去	在	条状物	关于	6	经过	4	英寸	,	相当	薄的	.

:

.

取 5 磅派皮，擀成约 6 英寸 x 4 英寸的条状，要擀得薄一些。

[pʊt] [ɒn] [iːtʃ] [strɪp] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [stjuːd] ['æplz] , [ɪ'væpəreɪtɪd] ([ɪf] [griːn] [freʃ] ['æplz] [juːz] [rɔː]) ,

Put	**on**	**each**	**strip**	**a**	**spoonful**	**of**	**stewed**	**apples**	**,**	**evaporated**	**(**	**if**	**green**	**fresh**	**apples**	**use**
放	在	每个	条	一个	一勺	的	炖	苹果	,	蒸发	(	如果	绿色的	新鲜的	苹果	使用

raw	**)**	**,**
生的	)	,

在每条面皮上放一勺炖苹果汁（如果是青苹果，则用生苹果）。

[ænd; ənd] [fəʊld] ['əʊvə(r)] [ðə; ðɪ] [fɔː(r)] ['kɔːnəs] [ænd; ənd] [rəʊl] [ɪn] [ə; eɪ] [raʊnd] [bɔːl] .

and	**fold**	**over**	**the**	**four**	**corners**	**and**	**roll**	**in**	**a**	**round**	**ball**	**.**
和	折叠	超过	这	四	角落	和	卷	在	一个	圆形的	球	.

将四个角折叠起来，揉成一个圆球。

[pʊt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] .

Put	**in**	**oven**	**and**	**bake**	**about**	**45**	**minutes**	**or**	**till**	**done**	**.**
放	在	烤箱	和	烤	关于	-	分钟	或者	直到	完毕	.

放入烤箱烘烤约45分钟或直至烤熟。

[sɜːv] [hɒt] [wɪð] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] ([swiːt] [kriːm]) .

Serve	**hot**	**with**	**a**	**white**	**sauce**	**(**	**sweet**	**cream**	**)**	**.**
服务	热的	和	一个	白色的	酱	(	甜的	奶油	)	.

趁热佐以白酱（甜奶油）食用。

['æp(ə)l] ['frɪtəz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Apple	**fritters**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
苹果	油炸饼	(	为了	-	男人	)	.

苹果油条（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [sɪks] [egz] ['brəʊkən] [ɪn] ['flaʊə(r)] ,

Take	**4**	**pounds**	**flour**	**,**	**6**	**ounces**	**baking**	**powder**	**,**	**1**	**ounce**	**salt**	**,**	**6**	**eggs**	**broken**	**in**
拿	4	磅	面粉	,	6	盎司	烘烤	粉末	,	1	盎司	盐	,	6	鸡蛋	破碎的	在

flour	**,**
面粉	,

取4磅面粉，6盎司泡打粉，1盎司盐，6个鸡蛋打入面粉中，

[θriː][paɪnts]['wɔːtə(r)] , [wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [wʌn] [kwɔːt] [stjuːd] ['æplz] .

3	pints	water	,	1	can	cream	,	1	quart	stewed	apples	.
3	品脱	水	,	1	能	奶油	,	1	夸脱	炖	苹果	.

品脱水，1 罐奶油，1 夸脱炖苹果。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] .

Mix	all	together	.
混合	全部	一起	.

将所有材料混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm] [spuːn] .

Add	flour	until	it	is	thick	enough	to	drop	from	spoon	.
添加	面粉	直到	它	是	厚的	足够的	到	降低	从	勺子	.

加入面粉，直到面糊浓稠到可以从勺子上滴落为止。

[fraɪ][ɪn][hɒt] [lɑːd] [laɪk] ['doʊnʌts] .

Fry	in	hot	lard	like	doughnuts	.
炒	在	热的	猪油	喜欢	甜甜圈	.

用热猪油像炸甜甜圈一样炸。

['æp(ə)l][rəʊl] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Apple	roll	(	for	20	men	)	.
苹果	卷	(	为了	-	男人	)	.

苹果卷（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [lɑːd] , [wʌn] [aʊns] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] ,

Take	3	pounds	flour	,	1	pound	lard	,	1	ounce	baking	powder	,	2	ounces	salt	,
拿	3	磅	面粉	,	1	磅	猪油	,	1	盎司	烘烤	粉末	,	2	盎司	盐	,

取3磅面粉，1磅猪油，1盎司泡打粉，2盎司盐，

[mɪks] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [dəʊ] , ½ [paʊnd] [draɪd] ['æplz] , [səʊk] [ænd; ənd] [-]

mix	with	cold	water	,	enough	to	make	a	thick	dough	,	½	pound	dried	apples	,	soak	and	[	27	]
混合	和	寒冷的	水	,	足够的	到	制作	一个	厚的	面团	,	½	磅	干燥	苹果	,	浸泡	和	[	-	]

用冷水混合，直到形成浓稠的面团，½磅干苹果，浸泡[27]

[kʊk] .

cook	.
厨师	.

厨师。

[rəʊl] [aʊt] [dəʊ] ['sɪmələ(r)][tuː; tə] ['sɪnəmən] [rəʊl] , [pleɪs] [ɪn] [griːzd] [bred] [pæn] .

Roll	out	dough	similar	to	cinnamon	roll	,	place	in	greased	bread	pan	.
卷	出去	面团	相似的	到	肉桂	卷	,	地方	在	涂油	面包	平底锅	.

将面团擀成类似肉桂卷的形状，放入抹了油的面包模具中。

[breɪk] [ænd; ənd] [biːt] [æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [peɪnt] [rəʊlz] [wɪð] [ðɪs] [tuː; tə] [braʊn] ['kʌlə(r)] .

Break	and	beat	an	egg	and	paint	rolls	with	this	to	brown	color	.
休息	和	打	一个	蛋	和	画	卷	和	这	到	棕色的	颜色	.

打散一个鸡蛋，用蛋液涂抹滚筒，直到变成棕色。

[ðə; ði] [eg] [ɪz] [nɒt] ['nesəsəri] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [rəʊlz] [lʊk] [wel] .

The	egg	is	not	necessary	,	but	it	makes	rolls	look	well	.
这	蛋	是	不是	必要的	,	但	它	制作	卷	看	出色地	.

鸡蛋并非必需，但能让面包卷看起来更好看。

[pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] .

Place	in	oven	and	bake	.
地方	在	烤箱	和	烤	.

放入烤箱烘烤。

[stjuːd] ['æplz] [ɔː(r)]['æp(ə)l] [sɔːs] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Stewed apples or apple sauce (for 20 men) .
炖 苹果 或者 苹果 酱 (为了 - 男人) .

炖苹果或苹果酱（20人份）。

[teɪk] [wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['æplz] , 1½ [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] ['lemən] , [skwiːzd]
Take 1 quart water , 2 pounds apples , 1½ pounds sugar , 1 lemon , squeezed
拿 1 夸脱 水 , 2 磅 苹果 , 1½ 磅 糖 , 1 柠檬 , 挤压
[ænd; ənd] ['piːlɪŋ] [ɪn] ,
and peeling in ,
和 剥落 在 ,

取1夸脱水，2磅苹果，1.5磅糖，1个柠檬（榨汁并去皮），

['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tuː; tə] [teɪst] .
cinnamon and nutmeg to taste .
肉桂 和 肉豆蔻 到 品尝 .

根据口味加入肉桂和肉豆蔻。

[pʊt] [ɔːl] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [kʊk] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Put all on stove and let cook about 1 hour .
放 全部 在 火炉 和 让 厨师 关于 1 小时 .

把所有食材放在炉子上，煮约1小时。

['səʊkɪŋ] [ɒv; əv] ['æplz] [nɒt] ['nesəsəri] .
Soaking of apples not necessary .
浸泡 的 苹果 不是 必要的 .

苹果无需浸泡。

['kɔːnstɑːtʃ] ['pʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Cornstarch pudding (for 20 men) .
玉米淀粉 布丁 (为了 - 男人) .

玉米淀粉布丁（20人份）。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] ['kɔːnstɑːtʃ] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] (['grænjʊleɪtɪd]) , [θriː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)] , [wʌn] [kwɔːt]
Take 1 pound cornstarch , 1 pound sugar (granulated) , 3 quarts water , 1 quart
拿 1 磅 玉米淀粉 , 1 磅 糖 (颗粒状) , 3 夸脱 水 , 1 夸脱
[kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] ,
cream or milk ,
奶油 或者 牛奶 ,

取1磅玉米淀粉、1磅砂糖、3夸脱水、1夸脱奶油或牛奶，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['nʌtmeg] , [wʌn] ['dʌz(ə)n] [egz]
2 ounces salt , 1 tablespoonful cinnamon , 1 teaspoonful nutmeg , 1 dozen eggs
2 盎司 盐 , 1 一汤匙 肉桂 , 1 一茶匙 肉豆蔻 , 1 打 鸡蛋
, [wen] ['præktɪkəbl] .
, when practicable .
, 什么时候 切实可行的 .

2盎司盐，1汤匙肉桂，1茶匙肉豆蔻，1打鸡蛋（如果条件允许）。

[hiːt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Heat water to a boiling point .
热 水 到 一个 沸腾 观点 .

将水加热至沸腾。

[stɜː(r)] [ɪn] [kriːm] , [sɔːlt] , ['ʃʊgə(r)] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
Stir in cream , salt , sugar , cinnamon , and nutmeg .
搅拌 在 奶油 , 盐 , 糖 , 肉桂 , 和 肉豆蔻 .

拌入奶油、盐、糖、肉桂和肉豆蔻。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði] ['kɔ:nstɑ:tʃ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] ['pɔ:ʃ(ə)n] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [egz]

Dissolve	**the**	**cornstarch**	**in**	**a**	**small**	**portion**	**of**	**the**	**water**	**and**	**add**	**the**	**eggs**
溶解	这	玉米淀粉	在	一个	小的	部分	的	这	水	和	添加	这	鸡蛋

, [wel] ['bi:t(ə)n] .

,	**well**	**beaten**	**.**
,	出色地	被打败	.

将玉米淀粉溶于少量水中，然后加入打散的鸡蛋。

[bɔɪl] ['brɪskli] [fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] , ['stɜ:rɪŋ] ['ɒf(ə)n][tu:; tə] [ə'vɔɪd] ['skɔ:tʃɪŋ] .

Boil	**briskly**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**,**	**stirring**	**often**	**to**	**avoid**	**scorching**	**.**
熬	轻快地	为了	一个	很少	分钟	,	搅拌	经常	到	避免	灼热	.

大火煮沸几分钟，经常搅拌以免烧焦。

[set] [tu:; tə] [ku:l] [ɪn] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv]['ves(ə)lz] , [kʌps] , ['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Set	**to**	**cool**	**in**	**any**	**kind**	**of**	**vessels**	**,**	**cups**	**,**	**vegetable**	**dishes**	**,**	**etc**	**.**
放	到	凉爽的	在	任何	种类	的	船只	,	杯子	,	蔬菜	菜肴	,	ETC	.

可倒入各种容器、杯子、蔬菜盘等中冷却。

['fleɪvə(r)] [wɪð] ['lemən] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Flavor	**with**	**lemon**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**if**	**desired**	**.**
味道	和	柠檬	,	ETC	.	,	如果	想要的	.

如果需要，可以加入柠檬等调味。

[fɔ:(r); fə(r)] [beɪkt] ['kɔ:nstɑ:tʃ] ,

For	**baked**	**cornstarch**	**,**
为了	烘焙	玉米淀粉	,

烘焙玉米淀粉，

[pɔ:(r)] [ðɪs] ['ɪntu:][ə; eɪ] [wel] - [gri:zd] ['beɪkɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ]

pour	**this**	**into**	**a**	**well**	**-**	**greased**	**baking**	**pan**	**and**	**bake**	**about**	**1**	**hour**	**in**	**a**
倒	这	进入	一个	出色地	-	涂油	烘烤	平底锅	和	烤	关于	1	小时	在	一个

['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

moderate	**oven**	**.**
缓和	烤箱	.

将此混合物倒入抹好油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤约 1 小时。

[meɪk] [ə; eɪ] [kri:m] [sɔ:s] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] .

Make	**a**	**cream**	**sauce**	**for**	**this**	**.**
制作	一个	奶油	酱	为了	这	.

配上奶油酱汁。

['krækə(r)] ['pʊdɪŋ] .

Cracker	**pudding**	**.**
饼干	布丁	.

饼干布丁。

[teɪk] ½ ['dɪʃpænˌfʊl] ['krækə(r)] [mi:l] ([pɑ:t] [bred] [səʊkt]) , ['wɔ:tə(r)] , [θri:] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] .

Take	**½**	**dishpanful**	**cracker**	**meal**	**(**	**part**	**bread**	**soaked**	**)**	**,**	**water**	**,**	**3**	**pounds**	**sugar**	**.**
拿	½	一盘	饼干	一顿饭	(	部分	面包	浸泡过	)	,	水	,	3	磅	糖	.

取半碗饼干碎（部分面包浸泡过）、水、3磅糖。

[mɪks][ʌp][wʌn][kæn; kən] [kri:m] [ænd; ənd] ['pi:tʃɪz] , [stju:d] , [ɒn][tɒp] .

Mix	**up**	**1**	**can**	**cream**	**and**	**peaches**	**,**	**stewed**	**,**	**on**	**top**	**.**
混合	向上	1	能	奶油	和	桃子	,	炖	,	在	顶部	.

将一罐奶油和炖桃子混合，淋在上面。

[beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**oven**	**.**
烤	在	烤箱	.

放入烤箱烘烤。

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [seɪm] [meɪd] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : [ˌtuːˈtuː] [ˈgælənz] [ˈwɔːtə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [kænz] [kriːm] , [θriː] [paʊndz] [ˈʃʊgə(r)] ,

Sauce	**for**	**same**	**made**	**as**	**follows**	**:**	**2**	**gallons**	**water**	**,**	**2**	**cans**	**cream**	**,**	**3**	**pounds**	**sugar**	**,**
酱	为了	相同的	制成	作为	跟随	:	2	加仑	水	,	2	罐头	奶油	,	3	磅	糖	,

制作同款酱汁的方法如下：2加仑水，2罐奶油，3磅糖，

[ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [wʌn] [paʊnd] [ˈkɔːnstɑːtʃ] . [-]

2	**ounces**	**salt**	**,**	**and**	**1**	**pound**	**cornstarch**	**.**	**[**	**28**	**]**
2	盎司	盐	,	和	1	磅	玉米淀粉	.	[	-	]

2盎司盐，1磅玉米淀粉。[28]

[ˈkʌstəd] [ˈpʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Custard	**pudding**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
蛋奶冻	布丁	(	为了	-	男人	)	.

蛋奶布丁（20人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [wʌn] [kwɔːt] [ˈwɔːtə(r)] , ½ [aʊns] [sɔːlt] , [sɪks] [egz] , [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ˈʃʊgə(r)] ,

Take	**2**	**quarts**	**milk**	**,**	**1**	**quart**	**water**	**,**	**½**	**ounce**	**salt**	**,**	**6**	**eggs**	**,**	**2**	**pounds**	**sugar**	**,**
拿	2	夸脱	牛奶	,	1	夸脱	水	,	½	盎司	盐	,	6	鸡蛋	,	2	磅	糖	,

取2夸脱牛奶、1夸脱水、½盎司盐、6个鸡蛋、2磅糖，

[ænd; ənd] [θɔroʊli] [biːt] [ɔːl] [təˈgeðə(r)] .

and	**thoroly**	**beat**	**all**	**together**	**.**
和	完全	打	全部	一起	.

彻底击败了所有人。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn] [wel] [griːzd] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ðiˈmɪkstʃə(r)] [ɪn] [ænd; ənd] [beɪk] [əˈbaʊt] ¾ [ˈaʊə(r)] [ɔː(r)] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [dʌn] ,

Have	**a**	**baking**	**pan**	**well**	**greased**	**and**	**pour**	**the**	**mixture**	**in**	**and**	**bake**	**about**	**¾**	**hour**	**or**	**till**	**it**	**is**	**done**	**,**
有	一个	烘烤	平底锅出色地		涂油	和	倒	这	混合物	在	和	烤	关于	¾	小时	或者	直到	它	是	完毕	,

将烤盘抹上油脂，倒入混合物，烘烤约 45 分钟或直至烤熟。

[ðen] [sɜːv] .

then	**serve**	**.**
然后	服务	.

然后即可上菜。

[kæn; kən] [ˈaɪðə(r)] [ˈfleɪvə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ɔː(r)] [nɒt] .

Can	**either**	**flavor**	**it**	**or**	**not**	**.**
能	任何一个	味道	它	或者	不是	.

可以加香料，也可以不加。

[ðə; ðiˈbest] [wei] [tuː; tə] [test] [ðɪs] [ˈpʊdɪŋ] [ɪz] [tuː; tə] [stɪk] [ə; eɪ] [strɔː] [ɪn] [ɪts] [ˈsentə(r)] .

The	**best**	**way**	**to**	**test**	**this**	**pudding**	**is**	**to**	**stick**	**a**	**straw**	**in**	**its**	**center**	**.**
这	最好的	方式	到	测试	这	布丁	是	到	戳	一个	稻草	在	它是	中心	.

检验这种布丁是否美味的最佳方法是用吸管插入其中心。

[ɪf] [strɔː] [ˈkɒmz] [aʊt] [kliːn] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [dʌn] , [ɪf] [ˈpɑːtɪk(ə)lz] [stɪk] [tuː; tə] [strɔː] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [nɒt] [dʌn] .

If	**straw**	**comes**	**out**	**clean**	**it**	**is**	**done**	**,**	**if**	**particles**	**stick**	**to**	**straw**	**it**	**is**	**not**	**done**	**.**
如果	稻草	来	出去	干净的	它	是	完毕	,	如果	颗粒	戳	到	稻草	它	是	不是	完毕	.

如果吸管抽出来是干净的，就说明已经洗好了；如果吸管上粘有杂质，就说明还没洗好。

[ˈkʌstəd] [bred] [ˈpʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Custard	**bread**	**pudding**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
蛋奶冻	面包	布丁	(	为了	-	男人	)	.

蛋奶面包布丁（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [steɪl] [ɔː(r)] [freʃ] [bred] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] , [wʌn] [ɪntʃ] [iːtʃ] [wei] .

Take	**6**	**pounds**	**stale**	**or**	**fresh**	**bread**	**,**	**cut**	**into**	**small**	**bits**	**,**	**1**	**inch**	**each**	**way**	**.**
拿	6	磅	陈旧	或者	新鲜的	面包	,	切	进入	小的	比特	,	1	英寸	每个	方式	.

取6磅隔夜面包或新鲜面包，切成每边1英寸的小块。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [eit] [egz] , [wʌn] [paʊnd] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] ,

Then	**make**	**a**	**custard**	**of**	**2**	**quarts**	**milk**	**,**	**8**	**eggs**	**,**	**1**	**pound**	**granulated**	**sugar**	**,**
然后	制作	一个	蛋奶冻	的	2	夸脱	牛奶	,	8	鸡蛋	,	1	磅	颗粒状	糖	,

然后，用2夸脱牛奶、8个鸡蛋、1磅砂糖制作蛋奶糊。

[wʌn] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] (['veri] ['lɪt(ə)l]) , ½ [paʊnd] ['kɔːnstɑːtʃ] .

1	**nutmeg**	**,**	**a**	**little**	**salt**	**(**	**very**	**little**	**)**	**,**	**½**	**pound**	**cornstarch**	**.**
1	肉豆蔻	,	一个	小的	盐	(	非常	小的	)	,	½	磅	玉米淀粉	.

1个肉豆蔻，少许盐（真的很少），半磅玉米淀粉。

[pʊt] [mɪlk] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [bɔɪl] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] ,

Put	**milk**	**on**	**stove**	**and**	**let**	**come**	**to**	**boil**	**,**	**and**	**add**	**the**	**other**	**ingredients**	**,**
放	牛奶	在	火炉	和	让	来	到	熬	,	和	添加	这	其他	原料	,

将牛奶放在炉子上煮沸，然后加入其他配料。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

and	**when**	**it**	**thickens**	**it**	**is**	**done**	**.**
和	什么时候	它	增厚	它	是	完毕	.

当它变稠时就做好了。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [daɪst] [bred] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .

Pour	**over**	**the**	**diced**	**bread**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
倒	超过	这	切丁	面包	和	服务	热的	.

将酱汁淋在面包丁上，趁热食用。

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] ['pʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

English	**plum**	**pudding**	**(**	**for**	**80**	**men**	**)**	**.**
英语	李子	布丁	(	为了	-	男人	)	.

英式李子布丁（80人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['reɪzɪnz] , [θriː] [paʊndz] ['kʌrənts] , 1½ [paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [wʌn] [paʊnd] ['ɒrɪndʒ]

Take	**3**	**pounds**	**raisins**	**,**	**3**	**pounds**	**currants**	**,**	**1½**	**pounds**	**brown**	**sugar**	**,**	**1**	**pound**	**orange**
拿	3	磅	葡萄干	,	3	磅	醋栗	,	1½	磅	棕色的	糖	,	1	磅	橙子

[piːl] ,

peel	**,**
果皮	,

取3磅葡萄干、3磅黑加仑干、1.5磅红糖、1磅橙皮，

[θriː] [paʊndz] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [tʃɒpt] [faɪn] [ænd; ənd] [friːd] [frɒm; frəm]['faɪbə(r)] , [θriː] [paʊndz] ['flaʊə(r)]

3	**pounds**	**beef**	**suet**	**chopped**	**fine**	**and**	**freed**	**from**	**fiber**	**,**	**3**	**pounds**	**flour**
3	磅	牛肉	羊脂	切碎	美好的	和	自由	从	纤维	,	3	磅	面粉

,

,
,

3磅牛油切碎并去除纤维，3磅面粉，

[piːl] [ɒv; əv][sɪks]['leməns] , 1½ ['aʊnsɪz] [mɪkst][s'paɪsɪz] , [θriː] ['pɪntʃɪz] [sɔːlt] , - [egz] ,

peel	**of**	**6**	**lemons**	**,**	**1½**	**ounces**	**mixt**	**spices**	**,**	**3**	**pinches**	**salt**	**,**	**15**	**eggs**	**,**
果皮	的	6	柠檬	,	1½	盎司	混合	香料	,	3	捏	盐	,	-	鸡蛋	,

6个柠檬皮，1.5盎司混合香料，3撮盐，15个鸡蛋，

1½ [paɪnts] [mɪlk] , [sɪks] ['glɑːsɪz] ['brændi] [ɔː(r)] [best] ['wɪski] .

1½	**pints**	**milk**	**,**	**6**	**glasses**	**brandy**	**or**	**best**	**whisky**	**.**
1½	品脱	牛奶	,	6	眼镜	白兰地	或者	最好的	威士忌酒	.

1.5 品脱牛奶，6 杯白兰地或上等威士忌。

[mɪks] [wel] , [taɪ] [ʌp] [wɪð] [klɒθ] [ɪn] [kænz] , [bɔɪl] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] ['aʊəz] .

Mix	**well**	**,**	**tie**	**up**	**with**	**cloth**	**in**	**cans**	**,**	**boil**	**5**	**or**	**6**	**hours**	**.**
混合	出色地	,	领带	向上	和	布	在	罐头	,	熬	5	或者	6	小时	.

充分搅拌，用布扎紧后装入罐中，煮5到6个小时。

[sɜːv] [wɪð] ['brændi] [sɔːs] .

Serve	**with**	**brandy**	**sauce**	**.**
服务	和	白兰地	酱	.

佐以白兰地酱汁食用。

[fruːt] ['pʊdɪŋz] .

Fruit	**puddings**	**.**
水果	布丁	.

水果布丁。

[ɑː(r); ə(r)] [ɪg'zæktli] [æz; əz] [ðə; ði] [fruːt] [rəʊlz] ,

Are	**exactly**	**as**	**the**	**fruit**	**rolls**	**,**
是	确切地	作为	这	水果	卷	,

和水果卷一模一样，

['əʊnli] [ðə; ði] [krʌst] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [paɪ] .

only	**the**	**crust**	**is**	**put**	**in**	**a**	**pan**	**the**	**same**	**as**	**making**	**a**	**pie**	**.**
仅有的	这	地壳	是	放	在	一个	平底锅	这	相同的	作为	制作	一个	馅饼	.

只是把饼皮放进烤盘里，做法和做馅饼一样。

['fɪlɪŋ] [pʊt] [ɪn] [ænd; ənd] [kʊkt] [wɪð] [ə; eɪ] [tɒp] [krʌst] . [-]

Filling	**put**	**in**	**and**	**cooked**	**with**	**a**	**top**	**crust**	**.**	**[**	**29**	**]**
填充	放	在	和	煮熟	和	一个	顶部	地壳	.	[	-	]

放入馅料，盖上酥皮烹制。[29]

[piːtʃ] ['pʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Peach	**pudding**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
桃	布丁	(	为了	-	男人	)	.

桃子布丁（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [wʌn] [paʊnd] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] ,

Take	**3**	**pounds**	**flour**	**,**	**1**	**pound**	**beef**	**suet**	**,**	**1**	**ounce**	**salt**	**,**	**1**	**quart**	**milk**	**,**
拿	3	磅	面粉	,	1	磅	牛肉	羊脂	,	1	盎司	盐	,	1	夸脱	牛奶	,

取3磅面粉，1磅牛油，1盎司盐，1夸脱牛奶，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , - [egz] , ½ [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

2	**ounces**	**baking**	**powder**	**,**	**12**	**eggs**	**,**	**½**	**pound**	**sugar**	**,**	**and**	**1**	**pint**	**cold**	**water**	**.**
2	盎司	烘烤	粉末	,	-	鸡蛋	,	½	磅	糖	,	和	1	品脱	寒冷的	水	.

2盎司泡打粉，12个鸡蛋，½磅糖，1品脱冷水。

[biːt] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] [tuː; tə] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [keɪk] ['bætə(r)] [dəʊ]

Beat	**these**	**ingredients**	**all**	**well**	**together**	**to**	**the**	**consistency**	**of**	**a**	**cake**	**batter**	**dough**
打	这些	原料	全部出色地		一起	到	这	一致性	的	一个	蛋糕	连击	面团

([tuː; tə] [drɒp] ['iːzəli] [frɒm; frəm] [spuːn]) .

(	**to**	**drop**	**easily**	**from**	**spoon**	**)**	**.**
(	到	降低	容易地	从	勺子	)	.

将这些材料充分搅拌均匀，直至达到蛋糕糊状（能轻松地从勺子上滴落）。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [wel] - [griːzd] [pæn] , [pɔː(r)] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] , [ænd; ənd] [let] [beɪk] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] ,

Have	**a**	**well**	**-**	**greased**	**pan**	**,**	**pour**	**the**	**mixture**	**,**	**and**	**let**	**bake**	**about**	**1**	**hour**	**,**
有	一个	出色地	-	涂油	平底锅	,	倒	这	混合物	,	和	让	烤	关于	1	小时	,

[ɔː(r)] [tɪl] [dʌn] .

or	**till**	**done**	**.**
或者	直到	完毕	.

在烤盘上抹上油脂，倒入混合物，烘烤约 1 小时，或直至烤熟。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [æz; əz] [fˈɒləʊz] : [wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] , [wʌn][paɪnt]['flaʊə(r)] , 1½ [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] ,

Make	a	white	sauce	as	follows	:	1	quart	milk	,	1	pint	flour	,	1½	pounds	sugar	,
制作	一个	白色的	酱	作为	跟随	:	1	夸脱	牛奶	,	1	品脱	面粉	,	1½	磅	糖	,

按以下方法制作白酱：1夸脱牛奶，1品脱面粉，1.5磅糖，

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [stjuːd] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][set][ɒn] [stəʊv] .

2	pounds	stewed	peaches	,	and	set	on	stove	.
2	磅	炖	桃子	,	和	放	在	火炉	.

将2磅炖桃子放在炉子上。

[let] [kʌm] [tuː; tə][bɔɪl] .

Let	come	to	boil	.
让	来	到	熬	.

煮沸。

[meɪk] ['θɪkənɪŋ] [ɒv; əv] ½ [paʊnd] ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd][wʌn][paɪnt]['wɔːtə(r)] ,

Make	thickening	of	½	pound	cornstarch	and	1	pint	water	,
制作	增稠	的	½	磅	玉米淀粉	和	1	品脱	水	,

用半磅玉米淀粉和一品脱水制成增稠剂。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] ,

and	pour	into	the	mixture	till	it	thickens	,
和	倒	进入	这	混合物	直到	它	增厚	,

然后倒入混合物中，直到变稠。

[ænd; ənd] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['pʊdɪŋ] [ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)]

and	when	ready	to	serve	pour	over	pudding	and	set	in	the	oven	for
和	什么时候	准备好	到	服务	倒	超过	布丁	和	放	在	这	烤箱	为了

[əˈbaʊt] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [beɪk] [naɪs][ænd; ənd] [braʊn] .

about	15	minutes	to	bake	nice	and	brown	.
关于	-	分钟	到	烤	好的	和	棕色的	.

准备上桌时，将酱汁淋在布丁上，放入烤箱烤约 15 分钟，烤至金黄即可。

[wen] [dʌn] [sɜːv] .

When	done	serve	.
什么时候	完毕	服务	.

做好后即可食用。

[piːtʃ] ['frɪtəz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Peach	fritters	(	for	20	men	)	.
桃	油炸饼	(	为了	-	男人	)	.

桃子油条（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [sɪks] [egz] ['brəʊkən][ɪn] ['flaʊə(r)] ,

Take	4	pounds	flour	,	6	ounces	baking	powder	,	1	ounce	salt	,	6	eggs	broken	in	flour	,
拿	4	磅	面粉	,	6	盎司	烘烤	粉末	,	1	盎司	盐	,	6	鸡蛋	破碎的	在	面粉	,

取4磅面粉，6盎司泡打粉，1盎司盐，6个鸡蛋打入面粉中，

[θriː][paɪnts]['wɔːtə(r)] , [wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [wʌn] [kwɔːt] [stjuːd] ['piːtʃɪz] , [mɪks][ɔːl] [təˈgeðə(r)] .

3	pints	water	,	1	can	cream	,	1	quart	stewed	peaches	,	mix	all	together	.
3	品脱	水	,	1	能	奶油	,	1	夸脱	炖	桃子	,	混合	全部	一起	.

将 3 品脱水、1 罐奶油、1 夸脱炖桃子混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm] [spuːn] .

Add	flour	until	it	is	thick	enough	to	drop	from	spoon	.
添加	面粉	直到	它	是	厚的	足够的	到	降低	从	勺子	.

加入面粉，直到面糊浓稠到可以从勺子上滴落为止。

[fraɪ][ɪn][hɒt][lɑːd][laɪk] ['doʊnʌts] .
Fry in hot lard like doughnuts .
炒 在 热的 猪油 喜欢 甜甜圈 .

用热猪油像炸甜甜圈一样炸。

[plʌm] ['pʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Plum pudding (for 80 men) .
李子 布丁 (为了 - 男人) .

梅子布丁（80人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [tʃɒpt] [faɪn] [ænd; ənd] [friːd] [frɒm; frəm] ['faɪbə(r)] ,
Take 3 pounds beef suet chopped fine and freed from fiber ,
拿 3 磅 牛肉 羊脂 切碎 美好的 和 自由 从 纤维 ,

取3磅牛油，切碎并去除纤维。

2¼ [paʊndz] [steɪl] [bred] [krʌmz] [θɔroʊli] ['greɪtɪd] , ¾ [paʊnd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] , [raɪnd][ɒv; əv][θriː]
2¼ pounds stale bread crumbs thoroly grated , ¾ pound brown sugar , rind of 3
2¼ 磅 陈旧 面包 面包屑 完全 磨碎的 , ¾ 磅 棕色的 糖 , 果皮 的 3
['lemənz] ,
lemons ,
柠檬 ,

2¼磅彻底磨碎的陈面包屑，¾磅红糖，3个柠檬的皮，

¾ [paʊnd] ['flaʊə(r)] , [θriː] [paʊndz] ['reɪzɪnz] , [θriː] [paʊndz] ['kʌrənts] , 1½ [paʊndz] ['sɪtrən] , [ˌtuː'tuː]
¾ pound flour , 3 pounds raisins , 3 pounds currants , 1½ pounds citron , 2
¾ 磅 面粉 , 3 磅 葡萄干 , 3 磅 醋栗 , 1½ 磅 香橼 , 2
['nʌtmeg] ,
nutmegs ,
肉豆蔻 ,

¾磅面粉，3磅葡萄干，3磅黑加仑干，1.5磅香橼，2个肉豆蔻，

- [egz] , 1½ [paɪnts][mɪlk] .
15 eggs , 1½ pints milk .
- 鸡蛋 , 1½ 品脱 牛奶 .

15个鸡蛋，1.5品脱牛奶。

[pʊt][ɪn] [diːp] [pæn] , [mɪks] [wel] , [taɪ][ʌp] [wɪð] [klɒθ] [ɪn][kænz] , [bɔɪl][faɪv][tuː; tə][sɪks] ['aʊəz] .
Put in deep pan , mix well , tie up with cloth in cans , boil 5 to 6 hours .
放 在 深的 平底锅 , 混合 出色地 , 领带 向上 和 布 在 罐头 , 熬 5 到 6 小时 .

放入深锅中，搅拌均匀，用布扎紧后装入罐中，煮5到6个小时。

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] [sɔːs] .
Serve with cream sauce .
服务 和 奶油 酱 .

佐以奶油酱汁。

['evriθɪŋ] ['menʃ(ə)nd] , [ɪk'sept] [egz] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [prɪ'peəd] [ðə; ðɪ] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] .
Everything mentioned , except eggs , should be prepared the day before .
一切 提及 , 除了 鸡蛋 , 应该 是 准备 这 天 前 .

除了鸡蛋以外，上面提到的所有食材都应该提前一天准备。

[kɒst] [ə'baʊt] $2 . - . [-]
Cost about $2 . 75 . [30]
成本 关于 $2 . - . [-]

成本约为 2.75 美元。[30]

[raɪs] ['pʊdɪŋ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .
Rice pudding (for 20 men) .
米 布丁 (为了 - 男人) .

米布丁（20人份）。

[pʊt] [ɒn] [stəʊv] [ɪn] [ə; eɪ] [tɪn] ['bɔɪlə(r)] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [raɪs] [ɪn] [θri:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] ['wɔ:tə(r)] .

Put	**on**	**stove**	**in**	**a**	**tin**	**boiler**	**1**	**pound**	**of**	**rice**	**in**	**3**	**quarts**	**of**	**water**	**.**
放	在	火炉	在	一个	锡	锅炉	1	磅	的	米	在	3	夸脱	的	水	.

在炉子上用锡锅煮1磅米，加入3夸脱水。

[let] [bɔɪl] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] [ɔ:(r)] [tɪl] [dʌn] , [ðen] [rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [stəʊv] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [sɪks] [egz] ,

Let	**boil**	**about**	**1**	**hour**	**or**	**till**	**done**	**,**	**then**	**remove**	**from**	**stove**	**and**	**add**	**6**	**eggs**	**,**
让	熬	关于	1	小时	或者	直到	完毕	,	然后	消除	从	火炉	和	添加	6	鸡蛋	,

煮约1小时或直至煮熟，然后从炉子上移开，加入6个鸡蛋。

½ [paʊnd] [lɑ:d] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] , ½ [paʊnd] ['kʌrənts] , ½ [paʊnd] ['reɪzɪnz] ,

½	**pound**	**lard**	**,**	**1**	**pound**	**sugar**	**,**	**½**	**pound**	**currants**	**,**	**½**	**pound**	**raisins**	**,**
½	磅	猪油	,	1	磅	糖	,	½	磅	醋栗	,	½	磅	葡萄干	,

半磅猪油，1磅糖，半磅黑加仑，半磅葡萄干

[ænd; ənd] ½ [kæn; kən] [kri:m] [daɪ'lu:tɪd] [ɪn] [wʌn] [paɪnt] ['wɔ:tə(r)] .

and	**½**	**can**	**cream**	**diluted**	**in**	**1**	**pint**	**water**	**.**
和	½	能	奶油	稀	在	1	品脱	水	.

半罐奶油兑一品脱水。

['si:z(ə)n] [wɪð] ['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [sɔ:lt] .

Season	**with**	**nutmeg**	**,**	**cinnamon**	**,**	**and**	**salt**	**.**
季节	和	肉豆蔻	,	肉桂	,	和	盐	.

用肉豆蔻、肉桂和盐调味。

[gri:s] [ə; eɪ] [beɪk] [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] ['mɪkstʃə(r)] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [let] [kʊk] [fɔ:(r); fə(r)] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] [ɔ:(r)] [tɪl] [dʌn] .

Grease	**a**	**bake**	**pan**	**and**	**put**	**mixture**	**into**	**the**	**oven**	**and**	**let**	**cook**	**for**	**about**	**1**	**hour**	**or**	**till**	**done**	**.**
润滑脂	一个	烤	平底锅	和	放	混合物	进入	这	烤箱	和	让	厨师	为了	关于	1	小时	或者	直到	完毕	.

在烤盘上抹油，将混合物放入烤箱，烤约1小时或直至熟透。

[ˌtæpi'əʊkə] ['pʊdɪŋ] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Tapioca	**pudding**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
木薯	布丁	(	为了	-	男人	)	.

木薯布丁（20人份）。

[teɪk] [ˌtu:'tu:] [paʊndz] [ˌtæpi'əʊkə] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn] [wʌn] [paɪnt] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Take	**2**	**pounds**	**tapioca**	**and**	**boil**	**in**	**1**	**pint**	**cold**	**water**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
拿	2	磅	木薯	和	熬	在	1	品脱	寒冷的	水	为了	-	分钟	.

取2磅木薯粉，放入1品脱冷水中煮20分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [kwɔ:t] [freʃ] [mɪlk] (['kaʊz]) , ¾ [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] ,

Remove	**from**	**fire**	**and**	**add**	**1**	**quart**	**fresh**	**milk**	**(**	**cow's**	**)**	**,**	**¾**	**pound**	**sugar**	**,**
消除	从	火	和	添加	1	夸脱	新鲜的	牛奶	(	牛的	)	,	¾	磅	糖	,

从火上移开，加入1夸脱鲜牛奶（牛奶），¾磅糖，

['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ¼ [paʊnd] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [eit] [egz] [wel] ['bi:t(ə)n] [ɔ:l] [tə'geðə(r)] .

nutmeg	**,**	**cinnamon**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**¼**	**pound**	**butter**	**,**	**and**	**8**	**eggs**	**well**	**beaten**	**all**	**together**	**.**
肉豆蔻	,	肉桂	,	盐	,	和	¼	磅	黄油	,	和	8	鸡蛋	出色地	被打败	全部	一起	.

将肉豆蔻、肉桂、盐、1/4磅黄油和8个打散的鸡蛋一起放入锅中。

[mɪks] [ɔ:l] [θɔrəʊli] [tə'geðə(r)] .

Mix	**all**	**thoroly**	**together**	**.**
混合	全部	完全	一起	.

将所有材料充分混合。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ¾ ['aʊə(r)][ɔ:(r)] [tɪl] [dʌn] ,

Put	**in**	**a**	**pudding**	**dish**	**and**	**bake**	**¾**	**hour**	**or**	**till**	**done**	**,**
放	在	一个	布丁	盘子	和	烤	¾	小时	或者	直到	完毕	,

放入布丁盘中，烘烤45分钟或直至熟透。

[ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [swi:t] [kri:m] [sɔ:s] .

and	**serve**	**with**	**sweet**	**cream**	**sauce**	**.**
和	服务	和	甜的	奶油	酱	.

佐以甜奶油酱食用。

[sɔ:s] [fɔ:(r); fə(r)]['æp(ə)l] ['frɪtəz] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Sauce	**for**	**apple**	**fritters**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
酱	为了	苹果	油炸饼	(	为了	-	男人	)	.

苹果油条酱（20人份）。

[teɪk] [θri:] [kwɔ:ts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , ¼ [paʊnd] ['kɔ:nstɑ:tʃ] , [wʌn][kæn; kən] [kri:m] .

Take	**3**	**quarts**	**boiling**	**water**	**,**	**¼**	**pound**	**cornstarch**	**,**	**1**	**can**	**cream**	**.**
拿	3	夸脱	沸腾	水	,	¼	磅	玉米淀粉	,	1	能	奶油	.

取3夸脱沸水，¼磅玉米淀粉，1罐奶油。

[dɪ'zɒlv] [stɑ:tʃ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [meɪk] ['kri:mi] [peɪst] [ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:] .

Dissolve	**starch**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**water**	**to**	**make**	**creamy**	**paste**	**of**	**it**	**.**
溶解	淀粉	在	一个	小的	寒冷的	水	到	制作	奶油状	粘贴	的	它	.

将淀粉溶于少量冷水中，制成糊状物。

[pɔ:(r)] [kri:m] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

Pour	**cream**	**in**	**boiling**	**water**	**.**
倒	奶油	在	沸腾	水	.

将奶油倒入沸水中。

[pɔ:(r)][ɪn] ['kɔ:nstɑ:tʃ] ['wɔ:tə(r)] [wen] ['ʌðə(r)]['wɔ:tə(r)][ɪz] ['bɔɪlɪŋ] [wel] .

Pour	**in**	**cornstarch**	**water**	**when**	**other**	**water**	**is**	**boiling**	**well**	**.**
倒	在	玉米淀粉	水	什么时候	其他	水	是	沸腾	出色地	.

当其他水完全沸腾后，倒入玉米淀粉水。

[ˌeɪ di: 'di:][ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['bʌtə(r)] , [stɜ:(r)] [wel] .

Add	**2**	**ounces**	**butter**	**,**	**stir**	**well**	**.**
添加	2	盎司	黄油	,	搅拌	出色地	.

加入 2 盎司黄油，搅拌均匀。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [stəʊv] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ¾ [paʊnd] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , ['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ,

Remove	**from**	**stove**	**and**	**add**	**¾**	**pound**	**granulated**	**sugar**	**,**	**flour**	**with**	**a**	**little**	**nutmeg**	**,**
消除	从	火炉	和	添加	¾	磅	颗粒状	糖	,	面粉	和	一个	小的	肉豆蔻	,

从炉子上移开，加入3/4磅砂糖、面粉和少许肉豆蔻粉。

['sɪnəmən] , ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt] , [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt] .

cinnamon	**,**	**lemon**	**extract**	**,**	**and**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
肉桂	,	柠檬	提炼	,	和	捏	的	盐	.

肉桂、柠檬提取物和少许盐。

[sɜ:v] [hɒt] [wɪð] ['frɪtəz] .

Serve	**hot**	**with**	**fritters**	**.**
服务	热的	和	油炸饼	.

趁热配炸物食用。

['frɪtəz] ['ɔ:lsəʊ][hɒt] .

Fritters	**also**	**hot**	**.**
油炸饼	还	热的	.

油炸食品也很辣。

[nəʊt] . — [ɪn] ['fraɪɪŋ] ['frɪtəz] [duː; də][nɒt][let]['pɑːtɪk(ə)lz][ɒv; əv] ['frɪtəz] [rɪ'meɪn][ɪn] [griːs] ; [ðeɪ] [wɪl]
Note . — In frying fritters do not let particles of fritters remain in grease ; they will
笔记 . — 在 煎炸 油炸饼 做 不是 让 颗粒 的 油炸饼 保持 在 润滑脂 ; 他们 将要
[bɜːn] [ðə; ði] [griːs] . [-]
burn the grease . [31]
烧伤 这 润滑脂 . [-]

注意：炸油炸食品时，不要让油炸食品的颗粒留在油脂中；否则会烧焦油脂。[31]

['brændi] [sɔːs] .
Brandy sauce .
白兰地 酱 .

白兰地酱。

[teɪk] [sʌm; səm] [gʊd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [wɪð] [njuː] [swiːt] [mɪlk] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [ə'maʊnt] [rɪ'kwaɪəd] .
Take some good melted butter with new sweet milk , according to amount required .
拿 一些 好的 融化 黄油 和 新的 甜的 牛奶 , 根据 到 数量 必需的 .

取适量优质融化的黄油，加入新鲜的甜牛奶中。

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][fɔːr] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv]['brændi] .
Sweeten to taste and add about 4 glasses of brandy .
甜味剂 到 品尝 和 添加 关于 4 眼镜 的 白兰地 .

根据口味加糖，再加入约 4 杯白兰地。

[dɪ'zɜːts] .
DESSERTS .
甜点 .

甜点。

['dʒɪndʒə(r)] [keɪks] .
Ginger cakes .
姜 蛋糕 .

姜饼。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːd] , [fɔːr] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [rʌb] [tə'geðə(r)] .
Take 2 pounds lard , 4 pounds sugar , and rub together .
拿 2 磅 猪油 , 4 磅 糖 , 和 擦 一起 .

取2磅猪油，4磅糖，搓揉在一起。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] [egz] ([θriː][æt; ət][ə; eɪ][taɪm]) .
Then add 2 dozen eggs (3 at a time) .
然后 添加 2 打 鸡蛋 (3 在 一个 时间) .

然后加入 2 打鸡蛋（一次 3 个）。

[ðen] [pʊt][fɔːr] ['aʊnsɪz] ['dʒɪndʒə(r)][ɪn][ə'baʊt][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['sɪnəmən] , [wʌn] [pɪntʃ] [sɔːlt] ,
Then put 4 ounces ginger in about 1 teaspoonful cinnamon , 1 pinch salt ,
然后 放 4 盎司 姜 在 关于 1 一茶匙 肉桂 , 1 捏 盐 ,

然后放入 4 盎司生姜、约 1 茶匙肉桂粉和 1 小撮盐，

[wʌn]['gælən] [mə'læsɪz] , 1½ ['aʊnsɪz] ['səʊdə] ([θriː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn,ful] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]) , [sɪks]
1 gallon molasses , 1½ ounces soda (3 heaping teaspoonfuls baking powder) , 6
1 加仑 糖蜜 , 1½ 盎司 苏打 (3 堆积 茶匙 烘烤 粉末) , 6
[paʊndz] ['flaʊə(r)] .
pounds flour .
磅 面粉 .

1 加仑糖蜜，1.5 盎司小苏打（3 满茶匙泡打粉），6 磅面粉。

[meɪk] [ə; eɪ] [keɪk] [dəʊ] .
Make a cake dough .
制作 一个 蛋糕 面团 .

制作蛋糕面团。

[slæk] [səʊ][æz; əz][tuː; tə][drɒp][frɒm; frəm][ə; eɪ] [spuːn] .

Slack	**so**	**as**	**to**	**drop**	**from**	**a**	**spoon**	**.**
松弛	所以	作为	到	降低	从	一个	勺子	.

松弛到可以从勺子上掉下来。

[pʊt][ɪn][ˌtuːˈtuː] [beɪk] [pænz][ænd; ənd] [beɪk] - [ɔː(r)] - ['mɪnɪts] [tɪl] [dʌn] .

Put	**in**	**2**	**bake**	**pans**	**and**	**bake**	**25**	**or**	**30**	**minutes**	**till**	**done**	**.**
放	在	2	烤	平底锅	和	烤	-	或者	-	分钟	直到	完毕	.

放入两个烤盘中，烘烤 25 或 30 分钟，直至烤熟。

['grɪdl] [keɪks] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Griddle	**cakes**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
烤盘	蛋糕	(	为了	-	男人	)	.

煎饼（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , - [egz] ,

Take	**3**	**pounds**	**flour**	**,**	**2**	**ounces**	**baking**	**powder**	**,**	**1**	**ounce**	**salt**	**,**	**10**	**eggs**	**,**
拿	3	磅	面粉	,	2	盎司	烘烤	粉末	,	1	盎司	盐	,	-	鸡蛋	,

取3磅面粉，2盎司泡打粉，1盎司盐，10个鸡蛋，

[wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] .

1	**can**	**cream**	**,**	**1**	**quart**	**water**	**.**
1	能	奶油	,	1	夸脱	水	.

1罐奶油，1夸脱水。

[mɪks][tuː; tə] [kənˈsɪstənsi] [ɒv; əv] [θɪk] ['bætə(r)] .

Mix	**to**	**consistency**	**of**	**thick**	**batter**	**.**
混合	到	一致性	的	厚的	连击	.

搅拌至浓稠面糊状。

[fraɪ][ɒn] [keɪk] ['grɪdl] [wɪð] ['grɪdl] [griːzd] [wɪð] ['beɪkən][raɪnd][ɔː(r)] [griːs] .

Fry	**on**	**cake**	**griddle**	**with**	**griddle**	**greased**	**with**	**bacon**	**rind**	**or**	**grease**	**.**
炒	在	蛋糕	烤盘	和	烤盘	涂油	和	熏肉	果皮	或者	润滑脂	.

在蛋糕煎锅上煎炸，煎锅需涂抹培根皮或培根油。

['dʒɪndʒə(r)][snæps] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Ginger	**snaps**	**(**	**for**	**100**	**men**	**)**	**.**
姜	快照	(	为了	-	男人	)	.

姜饼（100人份）。

[teɪk] - [paʊndz] ['flaʊə(r)] , [wʌn] ['gælən] [məˈlæsɪz] , [fɔːr] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['paʊdəd]

Take	**16**	**pounds**	**flour**	**,**	**1**	**gallon**	**molasses**	**,**	**4**	**pounds**	**sugar**	**,**	**6**	**ounces**	**powdered**
拿	-	磅	面粉	,	1	加仑	糖蜜	,	4	磅	糖	,	6	盎司	粉末状

['dʒɪndʒə(r)] ,

ginger	**,**
姜	,

取16磅面粉、1加仑糖蜜、4磅糖、6盎司姜粉，

[faɪv] ['aʊnsɪz] [əˈməʊniə] “ [fɔː(r); fə(r)] ['beikəz] [juːz] , ” [fɔːr] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['səʊdə] , 2½ ['aʊnsɪz] [sɔːlt] ,

5	**ounces**	**ammonia**	**“**	**for**	**baker's**	**use**	**,**	**”**	**4**	**ounces**	**baking**	**soda**	**,**	**2½**	**ounces**	**salt**	**,**
5	盎司	氨	“	为了	面包师的	使用	,	”	4	盎司	烘烤	苏打	,	2½	盎司	盐	,

5盎司“烘焙用”氨水，4盎司小苏打，2.5盎司盐，

2½ ['aʊnsɪz] ['paʊdəd] ['sɪnəmən] .

2½	**ounces**	**powdered**	**cinnamon**	**.**
2½	盎司	粉末状	肉桂	.

2½盎司肉桂粉。

[kʌt] [wɪð] ['regjələ(r)]['kʌtə(r)] .

Cut	**with**	**regular**	**cutter**	**.**
切	和	常规的	刀具	.

用普通刀具切割。

[wen] [əˈbaʊt][tuː; tə][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒps][ɒv; əv][ðə; ði] [keɪks] [wɪð] [ə; eɪ][wet] [klɒθ]

When	about	to	put	in	the	oven	cover	the	tops	of	the	cakes	with	a	wet	cloth
什么时候	关于	到	放	在	这	烤箱	覆盖	这	最高额	的	这	蛋糕	和	一个	湿的	布
.																
:																
.																

准备放入烤箱时，用湿布盖住蛋糕顶部。

[ðɪs] [wɪl] [kɔːz] [ðem; ðəm][tuː; tə] [spred] [ænd; ənd]['prez(ə)nt][ə; eɪ][faɪn] [əˈpɪərəns] . [-]

This	will	cause	them	to	spread	and	present	a	fine	appearance	.	[	32	]
这	将要	原因	他们	到	传播	和	展示	一个	美好的	外貌	.	[	-	]

这将使它们扩散开来，呈现出良好的外观。[32]

[raɪs] [keɪks] [nəʊ] . [wʌn] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Rice	cakes	No	.	1	(	for	80	men	)	.
米	蛋糕	不	.	1	(	为了	-	男人	)	.

1号米糕（80人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [raɪs]['flaʊə(r)] , 2½ [paʊndz] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][lɑːd] ,

Take	10	pounds	rice	flour	,	2½	pounds	granulated	sugar	,	2	pounds	butter	or	lard	,
拿	-	磅	米	面粉	,	2½	磅	颗粒状	糖	,	2	磅	黄油	或者	猪油	,

取10磅米粉，2.5磅砂糖，2磅黄油或猪油，

[eɪt] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] , [ˌtuːˈtuː][kænz] [kriːm] .

8	ounces	baking	powder	,	2	cans	cream	.
8	盎司	烘烤	粉末	,	2	罐头	奶油	.

8盎司泡打粉，2罐奶油。

[rəʊl][əˈpɒn]['peɪstri] [bɔːd] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː] [keɪks] [wɪð] [ə; eɪ] [keɪk] ['kʌtə(r)] .

Roll	upon	pastry	board	and	shape	into	cakes	with	a	cake	cutter	.
卷	之上	糕点	木板	和	形状	进入	蛋糕	和	一个	蛋糕	刀具	.

将面团擀开放在糕点板上，用蛋糕模具切成蛋糕状。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] .

Bake	in	a	slow	oven	.
烤	在	一个	慢的	烤箱	.

用低温烤箱烘烤。

[wʌn]['dʌz(ə)n] [egz] ['ædɪd] [tuː; tə] [əˈbʌv] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] [faɪn] [əˈpɪərəns] .

One	dozen	eggs	added	to	above	will	make	a	fine	appearance	.
一	打	鸡蛋	额外	到	多于	将要	制作	一个	美好的	外貌	.

在上面再加一打鸡蛋，看起来就很漂亮了。

[tʃiːp] [aɪs] [kriːm] ([fɔː(r); fə(r)] - [men] , [sɪks][men][tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [aɪs] [kriːm]) .

Cheap	ice	cream	(	for	40	men	,	6	men	to	1	quart	ice	cream	)	.
便宜的	冰	奶油	(	为了	-	男人	,	6	男人	到	1	夸脱	冰	奶油	)	.

廉价冰淇淋（40 人份，每人 1 夸脱冰淇淋）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [faɪv] [paʊndz] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , ['sɛvən] ['teibl,spuːnful] ['kɔːnstɑːtʃ] ,

Take	2	quarts	milk	,	5	pounds	granulated	sugar	,	7	tablespoonfuls	cornstarch	,
拿	2	夸脱	牛奶	,	5	磅	颗粒状	糖	,	7	汤匙	玉米淀粉	,

取2夸脱牛奶，5磅砂糖，7汤匙玉米淀粉，

[faɪv][kænz] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [kriːm] [ɔː(r)][θriː] [kwɔːts] [freʃ] [mɪlk] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [wʌn]['bɒt(ə)l] ['fleɪvərɪŋ]

5	cans	evaporated	cream	or	3	quarts	fresh	milk	,	4	ounces	salt	,	1	bottle	flavoring
5	罐头	蒸发	奶油	或者	3	夸脱	新鲜的	牛奶	,	4	盎司	盐	,	1	瓶子	调味

['ekstrækt; ɪkˈstrækt] .

extract	.
提炼	.

5 罐淡奶油或 3 夸脱鲜牛奶，4 盎司盐，1 瓶调味提取物。

[bɔɪl] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm] , [rɪˈzɜːvɪŋ] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

Boil	**the**	**milk**	**and**	**cream**	**,**	**reserving**	**¼**	**cup**	**of**	**milk**	**.**
熬	这	牛奶	和	奶油	,	预订	¼	杯子	的	牛奶	.

将牛奶和奶油煮沸，留出 1/4 杯牛奶备用。

[mɪks] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] , [ˈkɔːnstɑːtʃ] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [θɔroʊli] [təˈgeðə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [kəʊld] [mɪlk] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] ,

Mix	**the**	**sugar**	**,**	**cornstarch**	**,**	**and**	**salt**	**thoroly**	**together**	**,**	**add**	**cold**	**milk**	**to**	**the**	**sugar**	**mixture**	**,**
混合	这	糖	,	玉米淀粉	,	和	盐	完全	一起	,	添加	寒冷的	牛奶	到	这	糖	混合物	,

将糖、玉米淀粉和盐充分混合，然后加入冷牛奶。

[ænd; ənd] [wen] [wel] [mɪkst] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [tɜːn] [bæk] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃə(r)] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] ,

and	**when**	**well**	**mixt**	**add**	**the**	**boiling**	**milk**	**,**	**turn**	**back**	**the**	**mixture**	**into**	**the**	**double**	**boiler**	**,**
和	什么时候	出色地	混合	添加	这	沸腾	牛奶	,	转动	后退	这	混合物	进入	这	双倍的	锅炉	,

充分混合后加入沸腾的牛奶，将混合物倒回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] - [ˈmɪnɪts] .

and	**cook**	**20**	**minutes**	**.**
和	厨师	-	分钟	.

煮20分钟。

[stɜː(r)] [ˈkɒnstəntli] [ʌnˈtɪl] [smuːð] , [ænd; ənd] [əˈkeɪʒnəli] [ˈɑːftə(r)] [ðæt] .

Stir	**constantly**	**until**	**smooth**	**,**	**and**	**occasionally**	**after**	**that**	**.**
搅拌	不断地	直到	光滑的	,	和	偶尔	后	那	.

不断搅拌至顺滑，之后也需偶尔搅拌。

[streɪn] [ɔːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔː(r)] [ˈʃʊgə(r)] [ɪf] [ˈniːdɪd] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈfleɪvərɪŋ] .

Strain	**all**	**,**	**add**	**more**	**sugar**	**if**	**needed**	**,**	**and**	**when**	**cold**	**add**	**the**	**flavoring**	**.**
拉紧	全部	,	添加	更多的	糖	如果	需要	,	和	什么时候	寒冷的	添加	这	调味	.

将所有食材过滤，如果需要可以再加些糖，冷却后加入调味料。

[friːz] [æz; əz] [ˈjuːʒuəl] .

Freeze	**as**	**usual**	**.**
冻结	作为	通常	.

照常冻结。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [ɪnˈkriːst] [baɪ] [ˈædɪŋ] [mɔː(r)] [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kriːm] .

This	**may**	**be**	**increased**	**by**	**adding**	**more**	**sugar**	**and**	**cream**	**.**
这	可能	是	增加	经过	添加	更多的	糖	和	奶油	.

通过添加更多的糖和奶油可以增加糖和奶油的用量。

[ɪf] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪz] [bɔɪld] [wen] [ðə; ði] [ˈkɔːnstɑːtʃ] [ɪz] [ˈædɪd] [ænd; ənd] [kʊkt] [θɔroʊli] [ðeə(r)] [wɪl] [biː; bi] [nəʊ] [teɪst] [ɒv; əv] [ˈkɔːnstɑːtʃ] .

If	**the**	**milk**	**is**	**boiled**	**when**	**the**	**cornstarch**	**is**	**added**	**and**	**cooked**	**thoroly**	**there**	**will**	**be**	**no**	**taste**	**of**	**cornstarch**	**.**
如果	这	牛奶	是	煮沸	什么时候	这	玉米淀粉	是	额外	和	煮熟	完全	那里	将要	是	不	品尝	的	玉米淀粉	.

如果在加入玉米淀粉的同时将牛奶煮沸并彻底煮熟，就不会有玉米淀粉的味道。

[kɒst] , $1 . - .

Cost	**,**	**$1**	**.**	**03**	**.**
成本	,	$1	.	-	.

成本：1.03 美元。

[tuː] [ˈdʌz(ə)n] [egz] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə] [ɪnˈrɪtʃ] [kriːm] .

Two	**dozen**	**eggs**	**may**	**be**	**added**	**to**	**enrich**	**cream**	**.**
二	打	鸡蛋	可能	是	额外	到	丰富	奶油	.

为了使奶油更加浓郁，可以加入两打鸡蛋。

['lemən] ['ʃɜ:bət] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .
Lemon sherbet (for 40 men) .
柠檬 雪葩 (为了 - 男人) .

柠檬雪葩（40人份）。

[teɪk] - ['leməns] , [sɪks] [paʊndz] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [eit] [kwɔ:ts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .
Take 25 lemons , 6 pounds granulated sugar , 8 quarts boiling water .
拿 - 柠檬 , 6 磅 颗粒状 糖 , 8 夸脱 沸腾 水 .

取25个柠檬，6磅砂糖，8夸脱沸水。

[ʃeɪv] [ɒf] [pi:l] [frɒm; frəm] - ['leməns] [ɪn] [θɪn] ['weɪfə(r)] - [laɪk] ['peərɪŋz] ,
Shave off peel from 12 lemons in thin wafer - like parings ,
刮胡子 离开 果皮 从 - 柠檬 在 薄的 晶圆 - 喜欢 配对 ,

将12个柠檬的皮削成薄片状，

['bi:ɪŋ] ['keəf(ə)l][tu:; tə] [teɪk] [nʌn] [ɒv; əv] ['laɪtə(r)] - ['kʌləd] [raɪnd] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði] [ɔɪl] [selz] .
being careful to take none of lighter - colored rind below the oil cells .
存在 小心 到 拿 没有任何 的 打火机 - 有色 果皮 以下 这 油 细胞 .

小心不要取下油细胞下方的浅色果皮。

[pʊt] ['peərɪŋz] [-]
Put parings [33]
放 配对 [-]

放置配对[33]

['ɪntu:][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:][stænd] - ['mɪnɪts] ['kləʊsli]
into a bowl and add boiling water and let it stand 10 minutes closely
进入 一个 碗 和 添加 沸腾 水 和 让 它 站立 - 分钟 密切
['kʌvəd] .
covered .
涵盖 .

将食材放入碗中，加入沸水，盖紧盖子静置 10 分钟。

[kʌt] [ðə; ði] ['leməns] [ɪn][hɑ:f] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [si:dz] , [skwi:z] [aʊt] [dʒu:s][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:] ,
Cut the lemons in half , remove the seeds , squeeze out juice and add it ,
切 这 柠檬 在 一半 , 消除 这 种子 , 挤 出去 汁 和 添加 它 ,

将柠檬切成两半，去除籽，挤出汁液加入。

[wɪð] ['ʃʊgə(r)] , [tu:; tə][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] .
with sugar , to the water .
和 糖 , 到 这 水 .

加糖到水里。

[ɪf] ['ni:dɪd] , [ˌeɪ di: 'di:][mɔ:(r)]['ʃʊgə(r)] .
If needed , add more sugar .
如果 需要 , 添加 更多的 糖 .

如果需要，可以再加些糖。

[wen] [kəʊld] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnə(r)]['ɪntu:][kæn; kən][ænd; ənd] [fri:z] [æt; ət][wʌns] .
When cold strain thru a fine strainer into can and freeze at once .
什么时候 寒冷的 拉紧 通过 一个 美好的 滤网 进入 能 和 冻结 在 一次 .

冷却后，用细筛过滤到罐中，立即冷冻。

['ɒrɪndʒ] ['ʃɜ:bət] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .
Orange sherbet (for 40 men) .
橙子 雪葩 (为了 - 男人) .

橙子雪葩（40人份）。

[teɪk] [eit] ['teibl,spu:nful] ['dʒelətɪn] , - ['ɒrɪndʒɪz][ɔ:(r)][eit][paɪnts] ['ɒrɪndʒ] [dʒu:s] , ['sɛvən][paɪnts][kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ,

Take	8	tablespoonfuls	gelatin	,	40	oranges	or	8	pints	orange	juice	,	7	pints	cold	water	,
拿	8	汤匙	明胶	,	-	橙子	或者	8	品脱	橙子	汁	,	7	品脱	寒冷的	水	,

取8汤匙明胶、40个橙子或8品脱橙汁、7品脱冷水，

[sɪks] [paʊndz] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] , [θri:][paɪnts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

6	pounds	granulated	sugar	,	3	pints	boiling	water	.
6	磅	颗粒状	糖	,	3	品脱	沸腾	水	.

6磅砂糖，3品脱沸水。

[səʊk] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn][wʌn][paɪnt][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .

Soak	the	gelatin	in	1	pint	cold	water	.
浸泡	这	明胶	在	1	品脱	寒冷的	水	.

将明胶浸泡在 1 品脱冷水中。

[kʌt] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒɪz] [ɪn] [hɑ:vz] ,

Cut	the	oranges	in	halves	,
切	这	橙子	在	一半	,

将橙子切成两半，

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [si:dz] [ænd; ənd] [skwi:z] [ɔ:l][ðə; ði][dʒu:s]['ɪntu:][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['pɪtʃə(r)] [ɔ:(r)] [bəʊl] .

remove	the	seeds	and	squeeze	all	the	juice	into	a	large	pitcher	or	bowl	.
消除	这	种子	和	挤	全部	这	汁	进入	一个	大的	投手	或者	碗	.

去除籽，将果汁挤入一个大水罐或碗中。

[ˌeɪ di: 'di:]['ʃʊgə(r)][tu:; tə][dʒu:s] .

Add	sugar	to	juice	.
添加	糖	到	汁	.

在果汁里加糖。

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ɔ:l][tu:; tə]['mɪkstʃə(r)][ɪn] ['pɪtʃə(r)] .

Dissolve	the	gelatin	in	the	boiling	water	and	add	all	to	mixture	in	pitcher	.
溶解	这	明胶	在	这	沸腾	水	和	添加	全部	到	混合物	在	投手	.

将明胶溶于沸水中，然后将所有材料加入到水壶中的混合物中。

[streɪn] [ɔ:l] ['ɪntu:][ə; eɪ][kæn; kən][ænd; ənd] [fri:z] .

Strain	all	into	a	can	and	freeze	.
拉紧	全部	进入	一个	能	和	冻结	.

将所有材料过滤后倒入罐中冷冻保存。

[ɪf] ['ɒrɪndʒɪz] [ɑ:(r); ə(r)] ['veri] ['saʊə(r)][ju:z][mɔ:(r)]['ʃʊgə(r)] .

If	oranges	are	very	sour	use	more	sugar	.
如果	橙子	是	非常	酸的	使用	更多的	糖	.

如果橙子很酸，就多加些糖。

['æp(ə)l][paɪ] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Apple	pie	(	for	20	men	)	.
苹果	馅饼	(	为了	-	男人	)	.

苹果派（20人份）。

[teɪk] 2½ [paʊndz] [stju:d] ['æplz] , ['si:z(ə)n] [wɪð] ['sɪnəmən] , [dʒu:s][ɒv; əv] ½ ['lemən] , [ænd; ənd][skɪn] [tʃɒpt] [faɪn] .

Take	2½	pounds	stewed	apples	,	season	with	cinnamon	,	juice	of	½	lemon	,	and	skin	chopped	fine	.
拿	2½	磅	炖	苹果	,	季节	和	肉桂	,	汁	的	½	柠檬	,	和	皮肤	切碎	美好的	.

取 2.5 磅炖苹果，用肉桂、半个柠檬的汁和切碎的苹果皮调味。

[krʌst] : [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊə(r)][ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːd] .

Crust	**:**	**4**	**pounds**	**flour**	**and**	**2**	**pounds**	**lard**	**.**
地壳	:	4	磅	面粉	和	2	磅	猪油	.

饼皮：4磅面粉和2磅猪油。

['pʌmpkɪn] [paɪ] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Pumpkin	**pie**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
南瓜	馅饼	(	为了	-	男人	)	.

南瓜派（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [p'ʌmpkɪnz] [ænd; ənd] [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] - [ɪntʃ] [sk'weəz] ,

Take	**2**	**pumpkins**	**and**	**peel**	**and**	**cut**	**in**	**about**	**2**	**or**	**3**	**-**	**inch**	**squares**	**,**
拿	2	南瓜	和	果皮	和	切	在	关于	2	或者	3	-	英寸	正方形	,

取2个南瓜，去皮，切成约2到3英寸的方块，

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊə(r)] .

cover	**with**	**water**	**and**	**let**	**boil**	**about**	**1**	**hour**	**.**
覆盖	和	水	和	让	熬	关于	1	小时	.

加水没过食材，煮约1小时。

[dreɪn] [ɒf] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [mæʃ] [θɔroʊli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ½ [paʊnd] ['bʌtə(r)][ɔː(r)]['beɪkən] [griːs] ,

Drain	**off**	**water**	**and**	**mash**	**thoroly**	**and**	**add**	**½**	**pound**	**butter**	**or**	**bacon**	**grease**	**,**
流走	离开	水	和	捣碎	完全	和	添加	½	磅	黄油	或者	熏肉	润滑脂	,

¼ [paʊnd] ['ʃʊgə(r)] .

¼	**pound**	**sugar**	**.**
¼	磅	糖	.

沥干水分，彻底捣碎，加入 ½ 磅黄油或培根油，¼ 磅糖。

['siːz(ə)n] [wɪð] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] ,

Season	**with**	**nutmeg**	**and**	**cinnamon**	**,**
季节	和	肉豆蔻	和	肉桂	,

用肉豆蔻和肉桂调味。

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [sɔːlt][ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [mɪlk][ænd; ənd][fɔːr] [egz] ['biːt(ə)n] [tə'geðə(r)] .

and	**1**	**ounce**	**salt**	**and**	**1**	**quart**	**milk**	**and**	**4**	**eggs**	**beaten**	**together**	**.**
和	1	盎司	盐	和	1	夸脱	牛奶	和	4	鸡蛋	被打败	一起	.

将 1 盎司盐、1 夸脱牛奶和 4 个打散的鸡蛋混合在一起。

[set] [ɒn] [stəʊv] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] .

Set	**on**	**stove**	**and**	**let**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**then**	**it**	**is**	**ready**	**.**
放	在	火炉	和	让	来	到	一个	熬	,	然后	它	是	准备好	.

放在炉子上煮沸，即可食用。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd][let] [kuːl] . [-]

Remove	**and**	**let**	**cool**	**.**	**[**	**34**	**]**
消除	和	让	凉爽的	.	[	-	]

取出并放凉。[34]

[stjuːd] [pruːnz] ([fɔː(r); fə(r)] - [men]) .

Stewed	**prunes**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
炖	西梅	(	为了	-	男人	)	.

炖西梅（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [pruːnz] , [set] [ɒn] [stəʊv] [wɪð] ['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ænd; ənd] [let] [kʊk] [ˌtuː'tuː]

Take	**2**	**pounds**	**prunes**	**,**	**set**	**on**	**stove**	**with**	**water**	**to**	**cover**	**and**	**let**	**cook**	**2**
拿	2	磅	西梅	,	放	在	火炉	和	水	到	覆盖	和	让	厨师	2

['aʊəz] ,

hours	**,**
小时	,

取2磅西梅干，放入炉子上，加水没过西梅干，煮2小时。

[ɔ:(r)] [tɪl] [sɒft] [ænd; ənd] [wel] [dʌn] .

or	**till**	**soft**	**and**	**well**	**done**	**.**
或者	直到	柔软的	和	出色地	完毕	.

或者煮至软熟。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [sɜ:v] [kəʊld] .

Flavor	**with**	**2**	**pounds**	**sugar**	**and**	**serve**	**cold**	**.**
味道	和	2	磅	糖	和	服务	寒冷的	.

加入2磅糖调味，冷藏后食用。

['kɒfi] .

COFFEE	**.**
咖啡	.

咖啡。

['kɒfi] [fɔ:(r); fə(r)] ['pɑ:ti] .

Coffee	**for**	**party**	**.**
咖啡	为了	派对	.

派对上喝咖啡。

[teɪk] [ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['kɒfi] , 5½ ['gælənz] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] ['waɪts] [ɒv; əv][ˌtu:'tu:] [egz] .

Take	**2**	**pounds**	**coffee**	**,**	**5½**	**gallons**	**water**	**,**	**and**	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**.**
拿	2	磅	咖啡	,	5½	加仑	水	,	和	白人	的	2	鸡蛋	.

取2磅咖啡、5.5加仑水和2个鸡蛋的蛋白。

['wɔ:tə(r)][dʒʌst] ['bɔɪlɪŋ] .

Water	**just**	**boiling**	**.**
水	只是	沸腾	.

水刚沸腾。

['səʊldʒə(r)] ['kɒfi] ([fɔ:(r); fə(r)] - [men]) .

Soldier	**coffee**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
士兵	咖啡	(	为了	-	男人	)	.

士兵咖啡（20人份）。

[pʊt] [ɒn] [stəʊv] 2½ ['gælənz] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][let] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Put	**on**	**stove**	**2½**	**gallons**	**water**	**and**	**let**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**.**
放	在	火炉	2½	加仑	水	和	让	来	到	一个	熬	.

在炉子上放2.5加仑水，烧开。

[ˌeɪ di: 'di:] ½ [paʊnd] [graʊnd] ['kɒfi] [ænd; ənd][let] [bɔɪl] [ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] .

Add	**½**	**pound**	**ground**	**coffee**	**and**	**let**	**boil**	**about**	**5**	**minutes**	**.**
添加	½	磅	地面	咖啡	和	让	熬	关于	5	分钟	.

加入半磅咖啡粉，煮沸约5分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [stəʊv] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə'baʊt] [wʌn] [paɪnt] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] [tu:; tə] ['set(ə)l] [ˌaɪ 'ti:] .

Remove	**from**	**stove**	**and**	**put**	**in**	**about**	**1**	**pint**	**cold**	**water**	**to**	**settle**	**it**	**.**
消除	从	火炉	和	放	在	关于	1	品脱	寒冷的	水	到	定居	它	.

从炉子上移开，放入约 1 品脱冷水使其沉淀。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ðen] ['redi] [fɔ:(r); fə(r)][ju:z] .

It	**is**	**then**	**ready**	**for**	**use**	**.**
它	是	然后	准备好	为了	使用	.

即可使用。

[-] [nəʊt] ([kən'tɪnju:d])

Transcriber's	**Note**	**(**	**continued**	**)**
转录员的	笔记	(	持续	)

转录者注释（续）

[peɪdʒ] - — “ [θriː] [skˈweəz] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [θriː] - [ɪntʃ] [skˈweəz] ” ([kʌt] [ɪn] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ɔː(r)] [θriː] - [ɪntʃ] [skˈweəz])

Page	**33**	**—**	**“**	**3**	**squares**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**3**	**-**	**inch**	**squares**	**”**	**(**	**cut**	**in**	**about**	**2**	**or**	**3**	**-**	**inch**	**squares**	**)**
页	-	—	“	3	正方形	”	已更改	到	“	3	-	英寸	正方形	”	(	切	在	关于	2	或者	3	-	英寸	正方形	)

第 33 页——“3 个正方形”改为“3 英寸正方形”（切割成大约 2 或 3 英寸的正方形）

[bæk] [tuː; tə] [tɒp]

Back	**to**	**top**
后退	到	顶部

返回顶部

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神